



Herzlich Willkommen im...

RESTAURANT HOMBERG

Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag
09.00 bis 23.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.

Unsere warme Küche ist an Werktagen

von 11.00 bis 14:00 und 17:00 bis 22.00 Uhr,
an Sonn- und allgemeinen Feiertagen
von 11.00 bis 21.00 Uhr offen.

Wir empfehlen uns für Familien- Vereins- und Geschäftsanlässe.
Bitte verlangen Sie unsere Bankett-Menüvorschläge.

Ettore Nino & Tanya Panciotto

heisst seit dem Juli 2016 das Wirte Paar im Gasthof Homberg in Reinach AG.

Vor mehr als 60 Jahren haben sich Ninos Grosseltern mütterlicherseits in Reinach AG kennen gelernt. Schon damals war der Gasthof Homberg für jedermann aus der Umgebung ein Begriff und man traf sich gerne an freien Tagen hier oben über dem Hallwilersee zu Speis und Trank.

Im Jahr 1982 heirateten Elisabeth Hediger und Domenico Panciotto in der Kirche von Reinach.

Nino ist 1987 als zweiter Sohn der Panciotto's im Seetal auf die Welt gekommen.

Zwei Jahre später 1989 wanderte die ganze Familie erst nach Paraguay und 1996 nach Argentinien aus. Ende April 2016 ist Nino wieder in die Schweiz zurückgekommen und hat den Gasthof Homberg als Wirt übernommen.

Auch Tanya Hristova und Nino Panciotto haben sich auf dem Homberg kennen gelernt, bei der Arbeit im Gasthof. Es folgte die Hochzeit, und heute führen Sie den Gasthof Homberg zusammen als junge Familie mit den zwei Töchtern Yoanna und Valeria.



Suppe

Tagessuppe 6.00

Salate

Grüner Salat	(kleine Portion 6.50)	8.00
Gemischter Salat	(kleine Portion 8.50)	10.00
Birrwiler Salat (mit Speck, Ei und Champignon)	(Kleine Portion 12.00)	14.00
Salatteller-Komplet		18.00

Wurst und Käse Salate

Käse Salat Einfach		13.00
Käse Salat Garniert	(Kleine Portion 15.00)	18.00
Wurst Salat Einfach		16.00
Wurst Salat Garniert	(Kleine Portion 18.00)	21.00
Wurst/Käse Salat Einfach		16.00
Wurst/Käse Salat Garniert	(Kleine Portion 18.00)	21.00
Wurst/Käse Salat mit Pommes		21.00

Kalte Speisen

Homberg-Plättli (kaltes Fleisch, Käse)	14.00
Bündner-Plättli	16.00
Waldfest (Cervelat, Gurke, Zwiebel)	5.00
Faustbrot (Schinken / Salami / Fleischkäse / Käse)	8.00

Fitnesssteller (Salat) mit...

...Poulet-brüstli, Kräuterbutter	25.00
...Fischknusperli (Zander), Tartarsauce	25.50
...Schweinssteak, Kräuterbutter	27.00
...Cordon-bleu (Schweinefleisch)	28.00
...Wienerschnitzel (Kalbsschnitzel paniert)	34.00
...Entrecôte (Rind), Kräuterbutter	36.00



Käse Spezialitäten

Käseschnitte (mit Ei oder Ananas)		18.00
<i>Die Käseschnitten werden mit Schinken und Raclette Käse zubereitet</i>		
Homberg Äplermagronen	(kl. Portion 15.00)	18.00
Apfelmus als Beilage		2.50
Homberg Rösti (Mit Speck, Käse und Spiegel Ei)	(kl. Portion 17.00)	20.00

Vegetarische Spezialitäten

Gemüseteller	17.00
Gemüseteller mit Croquetten	19.00
Rösti und Gemüse Teller	20.00

Wanderteller (Viel Gemüse) mit...

...Pouletbrüstli, Kräuterbutter	27.00
...Fischknusperli (Zander), Tartarsauce	27.50
...Schweinssteak, Kräuterbutter	29.00
...Cordon-bleu (Schweinefleisch)	30.00
...Wienerschnitzel (Kalbsschnitzel paniert)	36.00
...Entrecôte (Rind), Kräuterbutter	38.00

Fisch (Zander)

Fischknusperli (Zander) mit Pommes-Frites und Tartarsauce	25.00
---	-------

Fisch: Balchen (Felchen) aus dem Hallwilersee

Gebacken im Bierteig mit Tartarsauce, Reis und Salzkartoffeln	37.00
---	-------

Geflügel

Poulet-flügeli mit Sweetchili- & Tartar-sauce	(Kl. Portion 12.00)	16.00
---	---------------------	-------

Für den kleinen Hunger

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites	18.00
Kleines Schweineschnitzel paniert mit Salat	16.00
Kleines Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln	28.00



Fleischgerichte

Vom Schwein

Homberg Steak (mit hausgemachter Pfeffersauce)	21.00
Cordon-bleu	22.00
Schnitzel paniert	18.00
Schweinsbratwurst (mit hausgemachter Zwiebelsauce)	14.00

Vom Rind

Entrecôte (mit Kräuterbutter)	30.00
«Der Bife» (300gr Argentinischer Entrecôte)	35.00
<i>Mit einer traditionell südamerikanischer Kräuter-Sauce serviert (Chimichurri)</i>	
Rindsfilet (mit hausgemachter Pfeffersauce)	40.00

Vom Kalb

Geschnetzeltes auf Zürcher Art (mit hausgemachter Pilzrahmsauce)	29.00
Kalbsschnitzel (mit hausgemachter Pilzrahmsauce)	29.00
Wienerschnitzel (Kalbsschnitzel paniert)	28.00

Beilagen

Beilage Rösti, Reis, Nudeln, Pommes frites oder Croquetten	5.50
Beilage Gemüse	4.50

Portion

Pommes-frites oder Croquetten	8.00
Portion Gemüse (6-7 Sorten)	8.00

FLEISHDEKLARATION

Unser **Schweinefleisch** stammt aus der **Schweiz**.

Das **Poulet-Fleisch** stammt aus der **Schweiz**.

Das **Kalbfleisch** stammt aus der **Schweiz**.

Das **Rindfleisch** aus Argentinien.

Der **Fisch Zander für Fischknusperli** kommt aus der EU. (Fanggebiet: Nord-Europa).

Der **Fisch Balchen** (Felchen) kommt aus der Fischerei Hallwilersee. (Fanggebiet: Hallwilersee).

Weitere Informationen zur Fleischdeklaration finden Sie in der Informationstafel beim Eingang.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien oder Intoleranzen** auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Getränke

Apéros

	Vol.%	
Campari Orange / Campari Soda	23	6.60 (4cl)
Cynar	17	6.60 (4cl)
Martini Bianco / Martini Rosso	15	6.60 (4cl)
Baileys	17	6.60 (4cl)
Aperol Spritz	11	9.50
Hugo	11	9.50
Gespritzter Weisswein (Süss oder Sauer)	12	8.00
Hugo « Light » *Alkoholfreie*		6.50
San Bitter *Alkoholfreie*		4.00

Alkoholfreie Getränke

Offenausschank	2dl	3dl	5dl	1.5l
Baden Wasser, Fanta, Citro, Orangejus,	3.30	4.00	5.00	
Coca-Cola, Rivella rot, Rivella blau				12.00
Süssmost, Ica Tea, Apfel Shorley				12.00
Flaschen	2dl	3dl	5dl	1.0l
Knutwiller «Mit» / Knutwiller «Ohne»			5.50	10.50
Coca-Cola, Coca Zero		4.50		
Kynley Tonic /Bitter Lemon	4.50			
Flaschen Orangenjus				15.00

Bier und Obstsäfte

Offenausschank	2dl	3dl	5dl
Lager Bier, Panaché Bier	3.50	4.20	5.30
Flaschen			
Flasche Lager Bier, Flasche Alkoholfrei			5.80
Flasche Agustiner Weissbier			6.40
Apfelwein (Most)			
Möhl Most Bügelflaschen (Hell oder Trüb)			5.80
Möhl Most Bügelflaschen «Alkoholfrei»			5.80



Getränke

Kaffee & Tee

Kaffee creme/ Nature / Doppelcreme /Espresso	4.20
Milchkaffee (Schale)	4.20
Kaffee Cappuccino	4.40
Kaffee Mélange oder Schoggi Mélange	4.50
Tee (<i>Hagenbutter, Fruchtschale, Kamille, Pfefferminze und Eisenkraut</i>)	4.00
Ovo, Caotina, Punch (alkoholfrei)	4.20
Jägertee	6.00

Kaffee Luz

Träsch/ Zwetschgen/ Halb-Halb/ Kräuter/ Teilers Birne	5.50
Coretto-Grappa	6.50

Spirituosen

	Vol.%	2cl	4cl
Theilisbirne / Träsch / Chräuter / Zwetschgen	45	3.40	4.80
Kirsch / Pflümli /Williams	40	3.80	7.00
Grappa V. Prato Ambar	41	6.00	12.00
Grappa di Amarone Valpolicella	40	6.00	12.00
Cognac Hennessy	40	7.00	14.00
Cognac Martel	40	6.50	13.00
Whisky Glenlivet	40		11.00
Whisky Glenfiddich	40		12.00

Edelbrände

Gunzwiler Destillate

	Vol.%	2cl	4cl
Vielle Apricot / Kirsch Teresa / Vielle Williams	40	7.00	13.00
Grappa Ticino Merlo / Vielle Prune / Berner Rosen Apfelbrand			



WEINKARTE

Offenweine

Weisse Weine		1dl	2 dl	3 dl	5 dl
Brestenberger. Chardonnay	AOC Aargau	6.00	12.00	18.00	26.50
Saffergarten. Riesling Sylvaner	AOC Luzern	5.50	11.00	16.50	26.00
Blondel. Epresses	AOC Lavaux	5.00	10.00	15.00	24.00
La Foncette. Staint Saphorin	AOC Lavaux	5.00	10.00	15.00	24.00
Gespritzter Weisswein		8.00			

Rosé Weine		1dl	2 dl	3dl	5 dl
Farniente. Oeil de Perdrix	AOC Lavaux	5.00	10.00	15.00	24.00

Rote Weine		1dl	2 dl	3dl	5 dl
Brestenberger. Pinot Noir	AOC Aargau	5.00	10.00	15.00	24.00
Avy. Ivorne Rot	AOC VD Chablais	5.00	10.00	15.00	24.00
IlPicchio Rosso. Merlot	AOC Ticino	5.00	10.00	15.00	24.00
Amici Primitivo. Sorpasso	IGT Italien, Puglia	5.00	10.00	15.00	24.00
Alta Vista. Premium Malbec	Argentinien	6.00	12.00	18.00	29.00

Flaschenweine

Weisse Weine		7.5dl
Bresteberger. Riesling Silvaner	AOC Aargau	35.00
Yvorne "Chant des Resses"	AOC VD Chablais	40.00
Ville de Sierre Terre Promise	AOC VS	44.00

Rote Weine		7.5 dl
Steinböckler, Malans Pinot Noir	AOC Graubünden	38.00
Bresteberger. Pinot Noir Barrique	AOC Aargau	42.00
Tanborini, Merlot del Ticino	DOC Ticino	40.00
Cuvée rouge R1	AOC Aargau	39.00
Amarama. Passione	DOC Italien, Sizilia	42.00
Amarone della Valpolicella	DOCG Italien, Veneto	50.00
Pacato. Primitivo di Manduria	DOP Italien, Apulien	40.00
Ramos Tinto Reserva	Portugal, Alentejo	37.00
Egomei Rioja	DOC Spanien, La Rioja	42.00
Alta Vista. Premium Malbec	Argentinien, Mendoza.	40.00

Schaumweine		1 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante Extra Dry. Il Sestriere.	Italien, Veneto	5.00	29.00