

Dessert

- BRATAPFEL** 9,90 €
mit Marzipanfüllung, hausgemachter Vanillesauce und Zimteis
- LEBKUCHEN CREME BRULEE** 9,90 €
mit Tonkabohneneis auf warmen Zwetschgen
- NUSS-KARAMELL BECHER** 7,90 €
Vanille- und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne
- KUGEL EIS** 2,00 €
je Kugel



TIPP AUS DEM WEINKELLER

2016 Kerner, Spätlese,
Weingut Strebel,
Rheinhessen

Käse

- Kleine Käseauswahl** 9,90 €
3-Sorten, Pumpnickel, Feigensenf
Greizerzer, Roquefort, Taleggio
- Große Käseauswahl** 13,90 €
5-Sorten, Pumpnickel, Feigensenf
Greizerzer, Roquefort, Taleggio, Bio Munster, Heublumenkäse

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

Steaks

Filetsteak vom Black Angus Rind	ca. 200 g – 26,90 € ca. 300 g 39,90 €
Rumpsteak vom Black Angus Rind	ca. 200 g – 20,90 € ca. 300 g 30,50 €
Hüftsteak vom Black Angus Rind	ca. 200 g – 18,90 € ca. 300 g 28,50 €
Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein	ca. 300 g – 20,90 €
Dry Aged Roastbeef - Maisfütterung, mit Fettdeckel	ca. 200 g 23,90 € ca. 300 g 34,50 €
Fleischliebhaber Platte für 2 Personen ca. 150g Rumpsteak, ca. 150 g Filetsteak, ca. 150g Hüftsteak	ca. 450 g 49,90

Unsere Garstufen

 Rare – 48 °C

 Medium Rare – 52°C

 Medium – 57°C

 Medium well – 62°C

 Well done – 74°C

Gemüsebeilagen

Blattspinat	3,50 €
Speckbohnen	3,50 €
Gebratene Waldpilze	5,90 €
Schmorzwiebeln	3,50 €
Beilagensalat	3,90 €

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,90 €
Holländische Pommes Frites	3,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90 €
Kartoffelgratin	3,90 €

Saucen

Pfefferrahmsauce, Rotweinjus, Kräuterbutter, Kräuterquark, Chimichurri – je 1,50 €



TIPP AUS DEM WEINKELLER

2013 Zweigelt, trocken, Martin Pasler ,Neusiedlersee – 0,75l – 33,00 €
oder
2013 Chateau L’Hospitalet, Gerard Bertrand, Languedoc – 0,75l – 39,00 €

Pasta

VEGANE RAVIOLI | vegan 14,90 €
mit Kirschtomaten, Blattspinat, Knoblauch und Tomatensugo

BANDNUDELN MIT RIESENGARELEN 15,90 €
in Krustentiernage mit Parmesan



TIPP AUS DEM WEINKELLER

2015 Chenin Blanc,
Inspector Peringuey,
Jordan, Stellenbosch –
0,75l – 25,00 €

Aus Fluss und Meer

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 21,90 €
mit Weißweinsauce, Blattspinat und Basmatireis

Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung!

Fleischgerichte

KNUSPRIGE ENTENKEULE 21,90 €
mit Orangen-Honigsauce, Grünkohl und Bratkartoffeln

SAUERBRATEN VOM WEIDERIND 22,90 €
mit Speckrosenkohl, Schalottenconfit und Kartoffelstampf

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN 23,90 €
mit Pfefferrahm, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

FILETSPITZEN VOM RIND 24,50 €
in Senf-Basilikum Sauce mit Butterspätzle und Rosenkohl

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN 29,00 €
Brust und Keule von der Gans (ausgelöst) mit Kirschtotkohl,
glacierten Maronen und Kartoffelkloß



TIPP AUS DEM WEINKELLER

2015 Pinot Noir,
Rischbühl, Holger Koch,
Baden – 0,75l – 36,00 €

Vorspeisen

CARPACCIO VON GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST mit Apfel-Selleriesalat, Preiselbeeren und Feldsalatröschen	14,90 €
HAUSGERÄUCHERTER UND GEBEIZTER SCHOTTISCHER LACHS mit kleinen Kartoffelpuffern, Senf-Dill Sauce und Salat	14,50 €
SALAT VON ROTER BEETE vegan mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen	10,90 €
GEBRATENE GÄNSELEBER auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	13,90 €

Salate

BUNTER SALATTELLER vegan Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Mais und Sprossen	6,90 € groß 9,90 €
MEDITERRANER SALATTELLER Gemischte Blattsalate mit Fetakäse im Speckmantel und gegrilltem Gemüse	11,50 € groß 14,50 €
Bitte wählen Sie ein Dressing aus: Balsamico-, Caesar-Joghurt-, Cocktaildressing	
CAESAR SALAT Römersalat mit Baconchip, Parmesan, Croutons und Hähnchenbruststreifen und Caesar-Joghurtdressing	11,90 € groß 14,90 €

Suppen

KRAFTBRÜHE VON DER GANS mit Gänsekleinmaultasche und Gemüsewürfeln	7,50 €
Kürbiscremesuppe vegetarisch mit Kernen und Öl	6,90 €