

Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

**Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus.
Wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen.
Wir wollen wieder verbinden was zusammen gehört:
Handwerk & Qualität – Gast & Gastgeben.
Getreu unserem Motto - „träumen & genießen“**

Wilder Herbst im Gasthaus

Vorspeise:

Carpaccio vom Hirsch eingelegtes Gemüse Feigen Meerrettich	€ 13,-
Gebratene Rehleber (nur nach Verfügbarkeit) Sellerie Äpfel	€ 13,-

Hauptgerichte:

Geschmorte Hasenkeule Rotkraut gratinierte Griesgnocchi	€ 24,9
Ossobuco vom Hirsch Rosenkohl Papaya Kartoffelkrapfen	€ 24,9
Wildschweinerücken im Speckmantel Linsengemüse Kürbis Rosmarinkartoffeln	€ 26,9

Freitag 22.Oktober: Wildmenü - 5 Gänge Menü € 59,- p.P - Start um 18.30 Uhr

Haus Sekt Freixenet Frankreich	0,1L	3,9	
Haus Hugo Pfirsich Sekt Pfirsich Sirup Mineral Wasser			6,2
Copaboca Verdejo Weiß wein fruchtig Trocken	0,1L	3,9	0,75L 25,9
Pasion Bobal Rosé wein Trocken Spanien	0,1L	4,4	0,75L 27,9
Valpolicella Ripasso Rot wein Voll, Elegant, Trocken Italien	0,1L	5,1	0,75L 32,5
Kümmel Schnaps Hamburg			4,2
Williams Ekklusiv Birnenbrand Mitterhof			3,9

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.

**Das Gasthaus Team
Andy, Teddy & Fleur**

Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich ^{1,2,6,9} V	€ 6,-
Klare Rindsuppen Pfannkuchenstreifen Liebstöckel Gemüse	€ 6,-
Schwarzwurzeln eingelegte Rote Beete Trüffelvinaigrette Walnüsse V	€ 11,-
Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl Chili Tomaten	€ 11,-
Gebratene Blutwurst Sellerie warmer Zwiebelsalat Äpfel	€ 11,-
als Hauptgang	€ 18,-

Hauptgerichte: **Haussalat als Beilage** € 4,80

Unsere Gasthaus Steaks – serviert mit Pfeffersoße | Salsa
Pimientos | Wildkräutersalat | Pommes frites

> „Surf & Turf“ Rinderfilet & argentinische Rotgarnele	€ 31,-
> US Nebraska Beef - Ball Tip - spezieller Zuschnitt aus der Keule (ca. 240 gr)	€ 28,9

Spinatknödel | herbstliches Pilzgulasch | Spitzpaprika | Parmesan **V** € 16,-

Gegrillter Ziegenkäse | bunter Haussalat | Tomatentapenade **V** € 16,-
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

Zanderfilet auf der Haut gebraten | buntes Linsengemüse € 24,-
süß-saurer Kürbis | Curryschaum | Kartoffelpüree

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen | Portweinjus | Sellerie € 22,9
gebratene Pfifferlinge | Rosmarinkartoffeln

Rosa Zwiebelrostbraten | Rumpsteak | Röstzwiebeln € 26,9
Speck | Bohnen | Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken € 19,9
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2}

Hausburger | Rindfleisch | Gouda | Speck | Eisberg € 15,9
Röstzwiebeln | Pommes frites

Dessert:

Süße Topfenknödel Zwetschgenragout Vanillesoße (ca. 15 min)	€ 8,9
Weißes Schokoladenparfait Ananas Passionsfrucht	€ 8,9
Vanille Creme Bruleé frische Früchte	€ 7,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 6,9