

# 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,-
Geräucherte Wachtelbrust   Sellerie   Äpfel   Feldsalat	€ 14,-

Hauptgerichte:

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

Freitag 21. Januar 2022 – Menüabend Heimatliebe mit Livemusik ab 18.00 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
Trauben Brand   Mayschoss ahr			3,4

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.

Das Gasthaus Team  
Andy, Teddy & Fleur

# Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

## Vorspeisen:

<b>Hausbrot</b> mit Kräuterbutter und Aufstrich <sup>1,2,6,9</sup> <b>V</b>	€ 6,-
<b>Klare Rindsuppen</b>   Pfannkuchenstreifen   Liebstöckel   Gemüse	€ 6,-
<b>Schwarzwurzeln</b>   eingelegte Rote Beete   Trüffelvinaigrette   Walnüsse <b>V</b>	€ 11,-
<b>Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl</b>   Chili   Tomaten	€ 11,-
<b>Gebratene Blutwurst</b>   Sellerie   warmer Zwiebelsalat   Äpfel	€ 11,-
als Hauptgang	€ 19,-

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

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

> „Surf & Turf“ Rinderfilet & argentinische Rotgarnele	€ 31,-
> <b>Entrecote</b> von der heimischen Färse (ca. 300 gr)	€ 33,-

**Cremiges Kürbisrisotto** | Gemüse-Tempura | Kürbiskernöl | 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 Semmelstoppelpilze | Rosmarinkartoffeln

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

**Wiener Schnitzel vom Kalb** in Butterschmalz gebacken € 19,9  
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat <sup>9,6,2</sup>

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

## Dessert:

<b>Ausgewählte Käsesorten</b>   Feigensenf   Trauben   Nüsse	€ 13,-
<b>Süße Topfenknödel</b>   Zwetschgenragout   Vanillesoße	€ 8,9
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b>   Heidelbeeren   Schokoladenerde	€ 8,9
<b>Vanille Creme Bruleé</b>   frische Früchte	€ 7,9
<b>Vanilleeis</b>   warme Schokoladensoße   Sahne	€ 7,5