

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

## Gasthaus Genussmomente

Gruß aus der Küche

„Vitello Forello“ € 13,-

dünn aufgeschnittene Kalbsfleischscheiben mit einer Creme von geräucherter Forelle, dazu servieren wir unser hausgemachtes Rucola Eis & Tomatenchutney

\*\*\*

Spargelcremesuppe | eigene Einlage | Schwarbrotroutons V € 7,-

\*\*\*

Gegrilltes Lammfilet € 28,9

grünes Tomatenchutney | Spitzpaprika | gebratene Polenta

\*\*\*

Yogurette 2022 € 9,-

Geschmäcker von Erdbeere | Joghurt & Schokolade

4 Gänge € 49,-

ohne Suppe € 44,-

ohne Vitello € 39,-

Freitag 20. Mai 2022 – Spargelmenü in 7 Gängen p.P € 54,-

Freitag 24. Juni 2022 – Sushi Lovers p.P € 49,-

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
Haselnuss   Saalbach - Hinterglemm				3,9

**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,-
➤ Spanferkelschinken   Meerrettich	€ 4,8
➤ eingelegter Spargel   Estragonmayo <b>V</b>	€ 4,8
<b>Tomatenconsommé</b>   Topfenockerl   Olivenöl   Zuckerschoten <b>V</b>	€ 7,-
<b>Gebratener weißer Spargel</b>   geräucherter Speck   Kürbiskernmarinade	€ 12,5
<b>Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl</b>   Chili   Tomaten	€ 12,5

## Hauptgerichte: **Haussalat als Beilage** € 4,90

<b>Unsere Gasthaus Steaks</b> – serviert mit Pfeffersoße   Zwiebelmarmelade grüner Spargel   Wildkräutersalat   Pommes frites	
➤ <b>Rücken vom heimischen Duroc Schwein</b> ( ca. 300 gr. )	€ 26,9
➤ <b>Rib Eye von der heimischen Färse</b> ( ca. 300 gr. )	€ 33,-
<b>Tiroler Spinatknödel</b>   Pilzrahmgulasch   Bergkäse   junger Spinat <b>V</b>	€ 18,-
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b>   bunter Haussalat   Tomatentapenade <b>V</b> Olivenöl   geröstete Mandeln   Feigensenf	€ 17,-
<b>Forelle aus Kranenburg mit Bärlauchbutter im Ganzen gebraten</b> Grüner Spargel   Rosmarinkartoffeln	€ 23,9
<b>Filet vom Kabeljau gebraten</b>   junger Spinat Safransoße   Kartoffelkrapfen	€ 25,9
<b>In leichter Senfsoße geschmorte Kaninchenkeule</b> Spargel-Bärlauchragout & Kartoffelpüree	€ 22,9
<b>Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus</b> Selleriecreme   Marktgemüse   Kartoffelpüree	€ 23,9
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren   Kartoffel-Gurkensalat <sup>9,6,2</sup>	€ 22,9
<b>Hausburger</b>   Rindfleisch   Gouda   Speck   Eisberg Röstzwiebeln   Pommes frites	€ 16,9
<b>Dessert:</b>	
<b>Tiroler Bergkäse</b>   Feigensenf   Trauben   Nüsse	€ 11,-
<b>Schokoladenbrownie</b>   Himbeere   Prosecco-Holundergelee	€ 8,9
<b>Vanille Creme Bruléé</b>   frische Früchte   Krokant	€ 8,9
<b>Vanilleeis</b>   warme Schokoladensoße   Sahne	€ 7,9
<b>Frische Erdbeeren</b>   Vanilleeis   Sahne	€ 8,2