

**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 Kalbfleischscheiben mit einer Creme von geräucherter Forelle, dazu servieren wir unser hausgemachtes Rucola Eis

Spargelcremesuppe | eigene Einlage | Schwarbrotroutons V € 7,-

Gegrilltes Lammkarree € 29,9

grünes Tomatenchutney | Spitzpaprika | gebratene Polenta

Yogurette 2022 € 9,-

Geschmäcker von Erdbeere | Joghurt & Schokolade

4 Gänge € 49,-

ohne Suppe € 44,-

ohne Vorspeise € 39,-

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

Freitag 19. August 2022 – Urlaubsmenü in 10 Gängen für 10 Länder p.P € 69,-

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:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich 1,2,6,9 V	€ 6,2
> Spanferkelschinken Meerrettich	€ 4,8
> eingelegter Spargel Estragonmayo V	€ 4,8
Klare Rindssuppen Tafelspitz Gemüse Pfannkuchenstreifen	€ 7,2
Gebratener weißer Spargel geräucherter Speck Kürbiskernmarinade	€ 12,5
Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl Chili Tomaten	€ 12,5

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

Unsere Gasthaus Steaks – serviert mit Pfeffersoße Zwiebelmarmelade grüner Spargel Wildkräutersalat Pommes frites	
> Filet vom heimischen Duroc Schwein (ca. 200 gr.)	€ 27,-
> Rinderfilet von der heimischen Färse (ca. 180 gr.)	€ 34,-
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille Brie Spinat Bärlauch-Graupen V	€ 18,9
Gegrillter Ziegenkäse bunter Haussalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 18,-
Forelle aus Kranenburg mit Bärlauchbutter im Ganzen gebraten	€ 23,9
Grüner Spargel Rosmarinkartoffeln	
Filet vom Kabeljau gebraten junger Spinat	€ 25,9
Krustentierschaumsoße Kartoffelkrapfen	
Fleischpflanzerl vom Hirsch gebraten mit Kräutersaitling	€ 22,9
Spargel-Bärlauchragout & Kartoffelpüree	
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus	€ 23,9
Selleriecreme Marktgemüse Kartoffelpüree	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken	€ 22,9
Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat 9,6,2	
Hausburger Rindfleisch Gouda Speck Eisberg	€ 16,9
Röstzwiebeln Pommes frites	
Dessert:	
Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Yogurette 2022 Erdbeere Joghurt Schokolade	€ 9,-
Vanille Creme Bruléé frische Früchte Krokant	€ 8,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 7,9
Frische Erdbeeren Vanilleeis Sahne	€ 8,2