

**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 & Gastgeben.
Getreu unserem Motto - „träumen & genießen“**

Gasthaus Steakgenuss

Wir servieren Ihnen zu unseren untenstehenden Steaks:
Chimichurri, Safranajoli, Pommes frites & Grillgemüse

| | | |
|--|------------|--------|
| Schweinerückensteak vom heimischen Duroc | ca. 280 gr | € 27,- |
| Rumpsteak von der heimischen Färse | ca. 200 gr | € 29,- |
| | ca. 300 gr | € 35,- |
| Rib Eye von der heimischen Färse | ca. 300 gr | € 33,- |
| | ca. 400 gr | € 38,- |
| Rinderfilet von der heimischen Färse | ca. 180 gr | € 34,- |

Freitag 23. September – Heimatabend mit Live Musik € 59,- p.P

Freitag 21. Oktober – Menüabend „Wild wie wir“ – alles dreht sich um Wild

| | | | | |
|--|------|-----|-------|------|
| 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 |
| Carpaccio vom Black Angus Rind aus den USA Pestocreme Parmesan Wildkräuter | € 13,- |
| Wildkräutersalat gebratene Pfifferlinge Kürbiskernmarinade Speck | € 12,5 |
| Gebratene Kaspresknödel mit Bergkäse Spitzkohl & Gurken V | € 11,- / € 16,- |
| Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl Chili Tomaten | € 12,5 |

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

| | |
|---|--------|
| Pfifferlingsragout Dünne Bandnudeln Nussbutter Zitronenthymian V | € 19,9 |
| Gegrillter Ziegenkäse bunter Haussalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf | € 18,- |
| Forellenfilet aus Kranenburg Räucherfischschaum Spitzkohl Grünes Tomatenchutney Rosmarinkartoffeln | € 24,- |
| Gebratene Milchkalbsleber Speck Kartoffelpüree Aprikosen Gebratene Pfifferlinge | € 24,9 |
| Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus Selleriecreme Marktgemüse Kartoffelpüree | € 24,9 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2} | € 23,9 |
| Hausburger Rindfleisch Gouda Speck Eisberg Röstzwiebeln Pommes frites | € 17,9 |

Dessert:

| | |
|---|--------|
| Tiroler Berkäse Feigensenf Trauben Nüsse | € 11,- |
| Zitronensorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen | € 8,9 |
| Süße Topfenknödel Aprikosenkompott & Vanillesoße | € 9,- |
| Creme Bruléé frische Früchte Krokant | € 8,9 |
| Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne | € 7,9 |