

**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 Genussmomente

Grüß aus der Küche

Geräucherte Wachtelbrust | Sellerie | eingelegte Äpfel € 14,5
Feldsalat

Kürbiscremesuppe mit Curry & Kokosmilch gekocht V € 7,2

Saftiges Gulasch von Schweinebäckchen | gebratene Steinpilze € 23,9
Griesknödel & Spitzkohlsalat

Eingelegter weißer Pfirsich | Mandelschaum | Himbeersorbet € 9,2

Menü 4 Gänge € 47,-

Menü 3 Gänge ohne Suppe € 41,-

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 35,-

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 Spanien	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 Birne				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
Sanft gegarte Rote Beete mariniertes Ricotta schwarze Walnuss V knuspriges Bauernbrot Granatapfel	€ 12,5
Gebratene Kaspressknödel mit Bergkäse Spitzkohl & Gurken V	€ 11,5 / € 16,5
Strudel von Kichererbse, Kürbis & Feta Feldsalat Kräuterquark V	€ 12,-
Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl Chili Tomaten	€ 13,-

Hauptgerichte: **Haussalat** als Beilage € 5,20

Unser Gasthaus Steakgenuss – Rib Eye von der heimischen Färse

ca. 300 gr / € 34,-

ca. 400 gr / € 39,-

serviert mit Zwiebelmarmelade | Wildkräutersalat | Pfeffersoße | Pommes frites & gegrillte Zucchini

Cremiges Kürbisrisotto eingelegter Kürbis gebackene Steinpilze V	€ 20,9
Gegrillter Ziegenkäse bunter Haussalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 19,-
Lachsforellenfilet aus Kranenburg Kokos-Zitronengrasschaum Wilder Brokkoli Mangochutney Cous-Cous Praline	€ 24,9
Rosa Zwiebelrostbraten Rumpsteak von der heimischen Färse Rosmarinkartoffeln Speckbohnen & Röstzwiebeln	€ 29,9
Gebratene Milchkalbsleber Speck Kartoffelpüree Aprikosen Gebratene Steinpilze	€ 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 Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Zitronensorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 8,9
Crème Brûlée frische Früchte Krokant	€ 8,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 7,9