

**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“**

„Neujahrs Erwachen“

Aperitif:

Haus Glühwein | Orange | Zimt | Nelken € 4,5

Gruß aus der Küche

Vorspeise:

Sashimi vom Thunfisch

Soja-Schalottenmarinade | Mangochutney | Avocado € 14,9

Zwischengericht:

Unsere Schlutzkrapfen Ravioli

Spinat & Ricotta gefüllt | Parmesan | Spitzpaprika € 12,9 / € 19,9

Hauptgericht:

Milchkalbsbäckchen sanft geschmort in Gewürzjus

Selleriepüree & Chicoreé € 27,9

Dessert:

Süße Topfenknödel in Butterbrösel € 9,9

Zwetschgen | Vanillesoße & Rumeis

€ 54,- p.P (ohne Vor- oder Zwischen € 46,-)

Freitag 20. Januar 2023 – Italienischer Menüabend – Start 18.30 Uhr

Dienstag 14. Februar – Valentinstag – Candlelight Dinner – Start 18.30 Uhr

Freitag 24. Februar – Sushi Lovers – Start um 18.30 Uhr

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
Consommé vom Ochenschwanz Pfannkuchenstreifen Gemüse	€ 8,5
Feldsalat mit Kartoffeldressing Kürbis gebratene Champignons V	€ 12,-
Gebratene Kaspresknödel mit Bergkäse Spitzkohl & Gurken V	€ 12,9 / € 18,9
Gebratene Blutwurst Sellerie Apfel eingelegte Zwiebeln	€ 12,9 / € 19,9
Gebackener Kalbskopf Kartoffel-Gurkensalat Kürbiskernöl	€ 12,9

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

Unser Gasthaus Steakgenuss – Rib Eye von der heimischen Färse
ca. 300 gr / € 35,-

serviert mit Zwiebelmarmelade | Feldsalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

Süßkartoffel - Wirsingstrudel Steckrüben-Kichererbsen-Curry V	€ 20,9
Gegrillter Ziegenkäse Feldsalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 19,9
Gebratenes Kabeljaufilet aus Island Bouillabaiseschäum Schwarzwurzeln Spitzpaprika Kartoffelkrapfen	€ 25,9
Portion Bauernente frisch aus dem Ofen glasierte Maroni Rotkraut Kartoffelklöße Apfel-Zwiebelfülle	€ 26,-
Hirschrücken im Crepémantel Rotkraut eingelegte Äpfel Selleriecreme Kartoffelpüree	€ 34,-
Zwiebelrostbraten Rumpsteak von der heimischen Färse rosa gebraten Speckbohnen Röstzwiebeln Rosmarinkartoffeln	€ 29,9
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2}	€ 24,9
„Hausburger“ 200gr Rindfleisch Gouda Speck Eisberg Tomate Röstzwiebeln Pommes frites	€ 17,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 8,9
Crème Brûlée frische Früchte Krokant	€ 8,9
Vanilleeis warme Schokoladensoße Sahne	€ 8,3