

**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“**

„Frühlingserwachen“

Gruß aus der Küche

Vorspeise:

Lachsfilet leicht gebeizt & geräuchert
Weißer Spargel | Buttermilch | Avocado € 14,9

Zwischengericht:

Hausgemachte Käseravioli
Erbse | Salbei | Haselnüsse € 12,9

Hauptgericht:

Lammfilet rosa gebraten
gegrillte Polente | junger Spinat | grünes Tomatenchutney € 29,9

Dessert:

Warmer Rhabarberstrudel € 9,9
Vanillesoße & hausgemachtes grünes Teeeis

€ 54,- p.P

Freitag 24. März – Vegetarische Verführungen – Start um 18.30 Uhr

Freitag 21. April – Spargel Menü – Start um 18.30 Uhr

Freitag 16. Juni – Sharing Dinner mit LIVE Musik – 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
Klare Rindsuppe (Consommé) Pfannkuchenstreifen Gemüse	€ 7,9
Gebratene Kaspressknödel 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 – Rinderfilet vom irischen Weiderind

ca. 200 gr / € 35,-

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

Unsere Spinatknödel Pilzrahmgulasch junger Spinat Nussbutter V	€ 20,9
Gegrillter Ziegenkäse Feldsalat Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 19,9
Lachsforellenfilet aus Kranenburg Orangen-Ingwersoße Fenchel Miso-Hollandaise Kartoffelpüree	€ 25,9
Gebratene Kalbsleber Speck Röstzwiebeln eingemachter Rhabarber Kartoffelpüree	€ 26,-
Sanft geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinssoße Selleriecreme Marktgemüse Kartoffelpüree	€ 26,9
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	€ 18,9

Dessert:

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