

**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“**

„Genussmomente“



Hausbrot
Gruß aus der Küche

Geflämmtes Lachsfilet

Gurke | Melone | Orangenvinaigrette € 14,9

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

Sommertrüffel | Cremiges Landei | Blumenkohl (Vegetarisch € 13,9) € 15,9

Gegrillte Riesengarnele

Kokos-Limettensud | Currylauch | Mango € 14,9

Sanft geschmortes Short Rib vom Rind

Sellerie | Zwiebelmarmelade | Spitzpaprika € 26,9

Internationale Käseauswahl V

zweierlei Chutney | Trauben | Früchtebrot € 13,-

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Sauerkirschorbet | Schokolade | Mascarpone mousse
€ 9,9



Menü komplett 6 Gänge - € 76,-

Menü ohne Käse 5 Gänge - € 68,-

Menü 4 Gänge - € 56,-

Menü 3 Gänge - € 48,-

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns.

Das Gasthaus Team - Andy, Teddy & Fleur

Freitag 22. September – Bayerischer Abend mit LIVE Musik – Start um 18.30 Uhr

Freitag 20. Oktober – „Wild wie wir“ alles dreht sich ums Wild – Start um 18.30 Uhr

Dessert:

Tiroler Bergkäse | Feigensenf | Trauben | Nüsse € 11,-

Hausgemachtes Eis & Sorbet (Fragen Sie unsere Mitarbeiter) € 2,3

Toppings: Schokoladensauce | Eierlikör je € 1,8 & Sahne € 0,9

Pistazien Creme Brulée | mariniertes Obst | hausgemachtes Kokossorbet € 9,9

Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen € 8,9

Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich ^{1,2,6,9} V	€ 6,2
Kürbiscremesüppchen violetter Curry Croutons V	€ 7,9
Klare Rinderkraftbrühe Gemüse Pfannkuchenstreifen Schnittlauch	€ 8,-
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbutterschaum V	€ 12,9 / € 18,9
Marinierte Blattsalate geröstete Pfifferlinge Speck Kürbiskerne	€ 13,5

Hauptgerichte: **Hausalat** als Beilage V € 5,90

Unser Gasthaus Steakgenuss

- **Rib Eye von der heimischen Färse** ca. 300 gr / € 35,-
 - **Rinderfilet von der heimischen Färse** ca. 200 gr / € 36,-
- serviert mit Zwiebelmarmelade | Frühlingssalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

Gegrillter Ziegenkäse marinierte Salate Tomatentapenade V Olivenöl geröstete Mandeln Feigensenf	€ 21,9
Unsere Spinatknödel Pilzrahmgulasch Bergkäse braune Butter V	€ 20,9
Gebackene Risottobällchen Ratatouillegemüse junger Spinat V	€ 20,9
Im Ganzen gebratene Seezunge mit Kräuterbutter oder	€ 39,9
Im Ganzen gebratene Kranenburger Forelle mit Kräuterbutter Marktgemüse Rosmarinkartoffeln	€ 24,9
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten Papayachutney geschmorter Currylauch Kürbisschaum Kartoffelkräpfen	€ 26,9
Sanft geschmorter Kalbsbäckchen in Portweinjus eingelegte Äpfel Gebratene Pfifferlinge Kartoffelpüree	€ 28,-
Rosa Zwiebelrostbraten Rumpsteak von der heimischen Färse Speckbohnen Röstzwiebeln Rosmarinkartoffeln	€ 29,9
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2} (Pfeffer – oder Pilzrahmsauce je € 3,3)	€ 25,9
„ Hausburger “ 200gr Rindfleisch Gouda Speck Eisberg Tomate Röstzwiebeln Pommes frites	€ 18,9