

# Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

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“

## „Wilde Zeiten“

Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert  
dünn aufgeschnittener Hirschschinken | eingelgter Kürbis € 15,9

\*\*\*\*\*

Geräucherte Wachtelbrust gebraten

Linsen | Sellerie | Äpfel € 15,9

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken

Essig-Zwetschger | Rotkraut | Rosmarinkartoffeln € 33,9

\*\*\*\*\*

Mit Lorbeer geschmorte Hasenkeule  
Pfifferlinge | Rotkraut | Kartoffelpüree € 26,9

\*\*\*\*\*

Rehgulasch mit Gewürzen sanft gegart

Semmelknödel | Kürbis | Brokkoli € 26,9



Für 2 Personen

Karamellierter Kaiserschmarrn

hausgemachtes Vanilleeis & Apfelkompott p.P € 9,9

Fondue „Chinoise“ ab 2 Personen inkl. Überraschungsdessert p.P € 35,- ab 12 Pers. € 32,-  
( 1 Tag Vorbestellung ):

## „Heimatmenü“

Klare Rinderkraftbrühe | Gemüse | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Süßer Topfenknödel

Zwetschgenröster | Vanillesoße

p.P € 39,9 ( ab 12 Personen € 36,9 – nur mit Vorabreservierung )

Wir wünschen Euch einen schönen Aufenthalt bei uns  
Das Gasthaus Team – Andy, Teddy & Fleur

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich <sup>1,2,6,9</sup> 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
Tatar vom Simmentaler Rind   Wachtelei   Kürbiskernmayo   Meerrettich	€ 15,9

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 € 21,9  
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

Unsere Spinatknödel | Pilzrahmgulasch | Bergkäse | braune Butter V € 20,9

Gebackene Risottobällchen | Ratatouillegemüse | junger Spinat V € 20,9

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Kräuterbutter € 39,9  
Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Kranenburger Lachsforellenfilet gebraten | Senfschaum € 26,9  
Linsengemüse | Rote Beete | Kartoffelkrapfen

Sanft geschmorter Kalbsbäckchen in Portweinjus € 28,-  
eingelegte Äpfel | Gebratene Pfifferlinge | Kartoffelpüree

Rosa Zwiebelrostbraten | Rumpsteak von der heimischen Färse € 29,9  
Speckbohnen | Röstzwiebeln | Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken € 25,9  
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat <sup>9,6,2</sup> ( Pfeffer – oder Pilzrahmsauce je € 3,3 )

„ Hausburger “ | 200gr Rindfleisch | Gouda | Speck | Eisberg € 18,9  
Tomate | Röstzwiebeln | Pommes frites

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

Vanille Creme Brulée | mariniertes Obst | hausgemachtes Himbeersorbet € 9,9

Passionsfruchtsorbet – mit Wodka am Tisch aufgegossen € 8,9