

# 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“**



„HAUSBROT“ <sup>1,2,6,9</sup>  
Kräuterbutter | Tomatentapenade V  
€ 6,9

Wir empfehlen ein paar Kleinigkeiten als Erweiterung zum Brot,  
ganz unkompliziert in die Mitte – wie früher am Familientisch.

Kitzbühler Rotweinspeck. von der Metzgerei Huber	€ 8,-
Hausgemachte Fleischkrokette. Wasabymayonaise	je Stk € 4,9
Eiersalat mit Curry. Schnittlauch. Kräutersaitling V	€ 6,-
Geschmorte Rote Beete. Ziegenfrischkäse. Thymianhonig V	€ 7,-
Tatar vom Simmentaler Rind. Meerrettich. Kürbiskernmayo	€ 9,9
Leicht gebeizter & geflämmt Lachs. Hoisin. Kumquats	€ 9,9

Freitag 23. Februar – „SUSHI LOVERS“ – Start um 18.30 Uhr

Freitag 19. April – „VEGETARISCHE VERFÜHRUNGEN“ – Start um 18.30 Uhr

Jeden Sonntag ab 8.30 Uhr – GENIEßERFRÜHSTÜCK – NUR mit Reservierung

## „Genussmomente“

### Gruß aus der Küche V

\*\*\*\*\*

Marinierter Kohlrabi V € 13,-  
Schalottenvinaigrette | feine Kräuter

\*\*\*\*\*

Blumenkohlschaumsüppchen V € 9,-  
schwarzer Trüffel

\*\*\*\*\*

Gefüllte Artischocke V € 23,-  
Pilztatar | leichte Tomaten-Koriandersauce

\*\*\*\*\*

Schokoladentraum € 13,-  
Himbeeren

p.P € 49,-



## „Heimatmenü“

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Klare Rinderkraftbrühe | Gemüse | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken  
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Süßer Topfenknödel  
Zwetschgenröster | Vanillesoße

p.P € 43,9

## Vorspeisen:

Klare Rinderkraftbrühe   Gemüse   Pfannkuchenstreifen   Schnittlauch	€ 8,9
Blumenkohlschaumsüppchen   schwarzer Trüffel   Kräuteröl	€ 9,-
Gebratene Kaspressknödel   Spitzkohlsalat   Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Tatar vom Simmentaler Rind   Wachtelei   Kürbiskernmayo   Meerrettich	€ 16,9

## Dessert:

Tiroler Bergkäse   Feigensenf   Trauben   Nüsse	€ 12,-
Schokoladentraum   Himbeeren   Schokoladenerde Schokolad mousse   Himbeerschaum   Schokoladeneis	€ 13,-
Hausgemachtes Eis & Sorbet ( Fragen Sie unsere Mitarbeiter ) Toppings: Schokoladensauce   Eierlikör je € 2,- & Sahne € 1,-	€ 2,9
Vanille Creme Brulée   mariniertes Obst   hausgemachtes Himbeersorbet	€ 11,-
Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 9,9

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

Hauptgerichte:	Hausalat als Beilage V	€ 6,9
Gegrillter Ziegenkäse	marinierte Salate   Tomatentapenade V Olivenöl   geröstete Mandeln   Feigensenf	€ 23,9
Unsere Spinatknödel	Pilzrahmgulasch   Bergkäse   braune Butter V	€ 23,9
Im Ganzen gebratene Seeszunge mit Kräuterbutter	junger Spinat   Rosmarinkartoffeln	€ 44,9
Gebratenes Steinbeißerfilet aus Norwegen	Hummerschaumsauce Curryspitzkohl   Shiitake   Kartoffelkräpfen	€ 29,9
Zwiebelrostbraten	rosa gebratenes Rumpsteak zweierlei Speckbohnen   Röstzwiebeln   Rosmarinkartoffeln	€ 33,-
Hausgemachte Ravioli vom Hirsch	junger Spinat   eingelegter Kürbis   Parmesan	€ 18,- / € 24,-
Sanft geschmorter heimischer Rinderbraten in Portweinjus	eingelegte Äpfel   Rotkraut   Kartoffelpüree	€ 28,-
Fleischpflanzerl vom Hirsch gebraten	Essig Zwetschgerl   Rotkraut   Sellerie   Rosmarinkartoffeln	€ 24,9
Wiener Schnitzel vom Kalb	in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren   Kartoffel-Gurkensalat 9,6,2 ( Pfeffer – oder Pilzrahmsauce je € 3,9 )	€ 28,9
„ Hausburger “	200gr Rindfleisch   Gouda   Speck   Eisberg Tomate   Röstzwiebeln   Pommes frites	€ 21,-