

# 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.

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

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

Freitag 24. Mai – SPARGEL MENÜ – Start um 18.30 Uhr

Jeden Sonntag ab 8.30 Uhr – GENIEßERFRÜHSTÜCK – NUR mit Reservierung

## „Frühlingserwachen“

Gruß aus der Küche V

\*\*\*\*\*

Marinierter Kohlrabi V € 13,-  
Schalottenvinaigrette | feine Kräuter

\*\*\*\*\*

Blumenkohlschaumsüppchen V € 9,-  
schwarzer Trüffel

\*\*\*\*\*

Gebrätener Lammrücken € 29,9  
Grünes Tomatenchutney | Polenta | Bohnen

\*\*\*\*\*

Schokoladentraum € 13,-  
Himbeeren

p.P € 59,- ( ohne Kohlrabi € 48,- )



## „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 V	€ 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: **Haussalat** als Beilage V € 6,9

**Gegrillter Ziegenkäse** | marinierte Salate | Tomatentapenade V € 23,9  
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

**Unsere Spinatknödel** | Pilzrahmgulasch | Bergkäse | braune Butter V € 23,9

**Im Ganzen gebratene Seesunge mit Kräuterbutter** € 44,9  
junger Spinat | Rosmarinkartoffeln

**Gebrautes Steinbeißerfilet aus Norwegen** | Hummerschaumsauce € 29,9  
Currysputzkohl | Pilze | Kartoffelkräpfen

### Unser Gasthaus Steakgenuss

- Tomahawk Steak vom heimischen Duroc Schweind 1 ca. 450 gr / € 35,-
- Ribe Eye von der heimischen Färse ca. 300 gr / € 39,-  
serviert mit Zwiebelmarmelade | Frühlingssalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

**Heimische Kalbsleber gebraten** | Speck | Brokkoli € 28,9  
grünes Tomatenchutney | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

**Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus** € 28,-  
eingelegte Äpfel | Marktgemüse | Kartoffelpüree

**Hackbraten vom Kalb nach Omas Rezept** € 24,9  
Spargel-Bärlauchragout | Rosmarinkartoffeln

**Wiener Schnitzel vom Kalb** in Butterschmalz gebacken € 28,9  
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat 9,6,2 ( Pfeffer – oder Pilzrahmsauce je € 3,9 )

**„ Hausburger “** | 200gr Rindfleisch | Gouda | Speck | Eisberg € 21,-  
Tomate | Röstzwiebeln | Pommes frites