

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“ ^{1,2,6,9}
Kräuterbutter | Tomatentapenade V
€ 6,9

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

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 & geblämmter Lachs. 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

„Spargel“

Spargelcremesuppe | eigener Einlage | Croutons V € 9,5

Portion frischer Spargel mit Vanille & Butter in der Folie gegart V € 27,-
hausgemachte Sauce Hollandaise | Rosmarinkartoffeln | Landei

zusätzlich mit:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb € 11,-

Portion Schinken gekocht oder roh € 8,-

Portion Räucherlachs € 9,-

„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
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Tatar vom Simmentaler Rind Wachtelai Kürbiskernmayo Meerrettich	€ 16,9
Gegrillte Garnelen Mangoragout asiatischer Nudelsalat Roter Curry	€ 16,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 12,-
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas serviert Schokoladenerde Himbeere	€ 11,-
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 € 23,9
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

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

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

Gebratenes 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 | Frühlingsalat | Pfeffersoße | Pommes frites & Pimientos

Rosa Lammrücken gebraten € 29,9
Grünes Tomatenchutney | Portweinjus | Polentaschnitte | Bohnen

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

Sanft geschmorter Rinderbraten in Portweinjus € 28,-
eingelegte Äpfel | Marktgemüse | Kartoffelpüree

Fleischpflanzerl 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