

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.

Geschmorte Rote Beete. Ziegenfrischkäse. Thymianhonig **V** € 7,-

Tatar vom Simmentaler Rind. Meerrettich. Kürbiskernmayo € 9,9

Leicht gebeizter & geblähter Lachs. Hoisin. Gartenkresse € 9,9

Freitag 21. Juni – SUSHI LOVERS – Start um 18.30 Uhr

Mittwoch 10.7 – Sonntag 21.7.2024 – STEAKHOUSE WOCHEN à la carte

Freitag 23. August – URLAUBSMENÜ – 10 Länder in 10 Gängen

Freitag 20. September – Bayerische Abend mit LIVE Musik

Jeden Sonntag ab 8.30 Uhr – GENIEßERFRÜHSTÜCK – NUR mit Reservierung

„Genussmomente“

Gruß aus der Küche

Gebratener Spargel € 16,9

gebeizter Lachs | asiatische Marinade | Frühlingsalat

Pfifferlingsragout | dünne Bandnudeln | Parmesan | Zitronenthymian V € 16,- / € 24,-

Lammrücken rosa gebraten € 29,9

junger Spinat | Sellerie | gebackener Griesknöderl

Erdbeertörtchen

hausgemachtes Basilikumeis | Erdbeeren | Zitrone

p.P € 59,-

„Heimatmenü“

Gruß aus der Küche

Klare Rinderkraftbrühe | Gemüse | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Süßer Topfenknödel

Marillenragout | Vanillesoße

p.P € 44,9

Vorspeisen:

Klare Rinderkraftbrühe Gemüse Pfannkuchenstreifen Schnittlauch	€ 8,9
Spargelcremesuppe Eigener Einlage Croutons Kräuteröl V	€ 9,5
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,-
Erdbeertörtchen hausgemachtes Basilikumeis Erdbeeren Zitrone	€ 13,-
Süßer Topfenknödel Marillenragout Vanillesoße	€ 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:	Haussalat 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 Seezunge mit Kräuterbutter	junger Spinat Rosmarinkartoffeln	€ 44,9
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Kranenburg	Zucchini Curry-Zitroengrassoße Pilze Kartoffelkrapfen	€ 29,9
Rosa Zwiebelrostbraten aus dem Rumpsteak	zweierlei Speckbohnen Röstzwiebeln Pommes frites	€ 32,9
Heimische Kalbsleber gebraten	Speck Brokkoli grünes Tomatenchutney Röstzwiebeln Kartoffelpüree	€ 28,9
Sanft geschmorter Rinderbraten in Portweinjus	eingelegte Äpfel Marktgemüse Kartoffelpüree	€ 28,-
In Buttermilch eingelegtes Maishendel	Spargel-Bärlauchragout Pfifferlinge Rosmarinkartoffeln	€ 27,9
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,-