

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 Spinatkroketten Knoblauchcreme (3 Stück) V	€ 7,9
Geschmorte Rote Beete Ziegenfrischkäse Thymianhonig V	€ 7,-
Tatar vom Simmentaler Rind Meerrettich Kürbiskernmayo	€ 9,9
Leicht gebeizter & geflammter Lachs Hoisin Gartenkresse	€ 9,9

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

„Matjes“ von der Kranenburger Forelle € 16,9
Hausfrauencreme | gepickelte Zwiebeln | Frühlingsalat

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

Rinderfilet rosa gebraten

junger Spinat | Sellerie | gebackener Griesknöderl

Erdbeertörtchen

hausgemachtes Basilikumeis | Erdbeeren | Zitrone

p.P € 69,-

„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
Kartoffelschaumsüppchen Sommertrüffel Croutons V	€ 9,9
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Tatar vom Simmentaler Rind Wachtelei Kürbiskernmayo Meerrettich	€ 16,9
Eingelegter Gemüsesalat Sommertrüffel Pfifferlinge V Vegan möglich	€ 16,9
Glasierte Short Ribs vom heimischen Rind Gurkenrelish BBQ	€ 16,9
Gegrillte Baby Calamari Safranaioli Grünes Tomatenchutney	€ 16,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 13,-
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 € 23,9
Olivenöl | geröstete Mandeln | Feigensenf

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

Gefüllte Zucchini mit Burrata | Ratatouille | schwarzes Risotto V € 23,9



Kichererbsencurry mit Mango | gebackener Blumenkohl | Kokosmilch € 23,9

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

Tranche vom gebratenen Zanderfilet | weißer Tomatenschaum € 32,-
Ragout von Erbsen, Pfifferlingen & Bohnen | Kartoffelkräpfen

Rosa Zwiebelrostbraten aus dem Rumpsteak € 33,9
zweierlei Speckbohnen | Röstzwiebeln | Pommes frites

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

Hausgemachte Fleischpflanzerl | rahmiges Kohlrabi-Kräutergemüse € 24,-
gebackener Blumenkohl | Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken € 29,9
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat 9,6,2 (Pfeffer – oder Pilzrahmsauce je € 3,9)

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



Mit hausgemachtem Brioche Brötchen & Gemüse – roter Linsenpatty € 21,-