

# 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>Hausgemachte Spinatkroketten</b>   Knoblauchcreme ( 3 Stück ) <b>V</b>	€ 7,9
<b>Geschmorte Rote Beete</b>   Ziegenfrischkäse   Thymianhonig <b>V</b>	€ 7,9
<b>Knusprige Hühnerhaut</b>   Paprikasalz	€ 6,9
<b>Tatar vom Simmentaler Rind</b>   Meerrettich   Kürbiskernmayo	€ 9,9
<b>Leicht gebeizter &amp; geflämmt Lachs</b>   Hoisin   Gartenkresse	€ 9,9

Freitag 18. Oktober – WILD WIE WIR – unser wildes Menü

Freitag 22. November – Gans oder gar nicht – Gänsemenü

**Nur auf Vorbestellung von 30.10 – 30.11.2024 GÄNSEESSEN**

Eine ofenfrische ganze Gans für 4 Personen € 169,-  
Maroni | Rotkraut | Kartoffelknödel | Bratapfel | Gänsejus

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 | Frühlingssalat

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein € 24,9  
Sauerkraut | Dunkelbiersoße | Semmelknöderl

\*\*\*\*\*

### Geeistes Schokoladenmousse

karamellierte Ananas | Passionsfruchtschaum | Kokossorbet

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 € 45,9

## Vorspeisen:

Klare Rinderkraftbrühe   Gemüse   Pfannkuchenstreifen   Schnittlauch	€ 8,9
Kartoffelschaumsüppchen   Sommertrüffel   Croutons   V	€ 9,9
Gebratene Kaspressknödel   Spitzkohlsalat   Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Gebratene Blutwurst   Sauerkraut   Äpfel   Röstzwiebeln	€ 14,9 / € 20,9
Tatar vom Simmentaler Rind   Wachtelai   Kürbiskernmayo   Meerrettich	€ 16,9
Eingelegter Gemüsesalat   Sommertrüffel   Pfifferlinge V Vegan möglich	€ 16,9
Geräucherte Wachtelbrust gebraten   Äpfel   Sellerie   Portweinjus	€ 16,9

## Dessert:

Tiroler Bergkäse   Feigensenf   Trauben   Nüsse	€ 13,-
 Geeistes Schokoladenmousse karamellierte Ananas   Passionsfruchtschaum   Kokossorbet	€ 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 Seezunge mit Kräuterbutter** € 46,9  
junger Spinat | Rosmarinkartoffeln

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


**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 € 24,9  
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 haugemachtem Brioche Brötchen** & Gemüse – roter Linsenpatty € 21,-