

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
€ 7,2

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	€ 7,9
Knusprige Hühnerhaut Paprikasalz	€ 6,9
Tatar vom Simmentaler Rind Meerrettich Kürbiskernmayo	€ 9,9
Leicht gebeizter & geflämmt Lachs Hoisin Gartenkresse	€ 9,9

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

Freitag 22. November – Gans oder gar nicht – Gänsemenu

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

„WILDE ZEITEN“

Geräucherte Wachtelbrust gebraten € 15,9
Äpfel | Sellerie | Portweinjus

Gebratene Wildschweinbratwurst € 22,-
Röstzwiebeln | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Rehragout aus bayerischer Jagd € 29,9
Wurzelgemüse | Brokkoli | Semmelknödel

Hirschrücken rosa gebraten € 36,9
Essig-Zwetschgerl | Rotkraut | Sellerie | Rosmarinkartoffeln

„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	€ 9,2
Kürbiscremesüppchen Kürbiskerne Croutons Kokosmilch V	€ 9,2
„Matjes“ von der Kranenburger Forelle Hausfrauencreme gepickelte Zwiebeln Frühlingssalat	€ 15,9
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Feldsalat mit Kartoffeldressing gebackene Steinpilze Kürbis V	€ 15,9
Gebratene Blutwurst Sauerkraut Äpfel Röstzwiebeln	€ 14,9 / € 20,9
Carpaccio vom Rind Parmesan Pesto Olivenöl Salat	€ 15,9

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

Gebackener Kürbis-Süßkartoffelstrudel | Feta | glasierter Spinat 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, Steinpilze & Bohnen | Kartoffelkrapfen

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

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus € 29,9
eingelegte Äpfel | Marktgemüse | Kartoffelpüree

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

 Burger von Gemüse und roten Linsen € 21,-
haugemachtem Brioche | Tomate | Eisberg | Pommes frites