

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

Leicht gebeizter & geblämmter Lachs | Hoisin | Gartenkresse € 9,9

Freitag 7. März 25 – Das Krimi Dinner – Das ideale Weihnachtsgeschenk

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“

Mit Lorbeer geschmorte Hasenkeule € 29,9

Rotkraut | eingelegte Äpfel | Rosmarinkartoffeln

Königsberger Klopse vom Reh aus heimischer Jagd € 28,9

Schwarzwurzeln | Kapern | Rote Beete Salat | Kartoffelpüree

Sauerbraten vom Hirsch € 32,9

Essig-Zwetschgerl | Rotkraut | Schwarze Nuss | Kartoffelknödel

„Heimatmenü“

Gruß aus der Küche

Klare Rinderkraftbrühe | Gemüse | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Süßer Topfenknödel

Zwetschgenragout | Vanillesoße

p.P € 45,9

Vorspeisen:

Klare Rinderkraftbrühe Gemüse Pfannkuchenstreifen Schnittlauch	€ 9,2
Kürbiscremesüppchen Kürbiskerne Croutons Kokosmilch V	€ 9,2
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Feldsalat mit Kartoffeldressing gebratenen Schwarzwurzeln Kürbis V	€ 13,9
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 eingeweckte Birnen Gewürzschäum Birnensorbet	€ 13,-
Süßer Topfenknödel Zwetschgenragout Vanillesoße	€ 11,9
Hausgemachtes Eis & Sorbet (Fragen Sie unsere Mitarbeiter) Toppings: Schokoladensauce Eierlikör je € 2,- & Sahne € 1,5	€ 2,9
Vanille Creme Brulée mariniertes Obst hausgemachtes Himbeersorbet	€ 11,9
Passionsfruchtsorbet - mit Wodka am Tisch aufgegossen	€ 10,9

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

Lachsfilet & Jakobsmuschel | Orangen-Ingwersud € 29,9
Schwarzwurzeln | Kartoffelkrapfen

Kalbsbolognese | dünne Bandnudeln | Parmesan | Ofentomaten | Basilikum € 15,9/ € 21,9

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