

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 & geblähter Lachs | Hoisin | Gartenkresse € 9,9

14. Februar 2025 – Valentinstag – alles dreht sich um die Liebe

21. Februar 2025 – SUSHI LOVERS – lasst Euch verwöhnen

Dezember 2025 – Das Kriminal Dinner – das ideale Weihnachtsgeschenk

Jeden Sonntag ab 8.30 Uhr – GENIEßERFRÜHSTÜCK – NUR mit Reservierung

„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
Blumenkohlschaumsüppchen gehobelter Trüffel V	€ 9,9
Gebratene Kaspressknödel Spitzkohlsalat Nussbitterschaum V	€ 13,9 / € 19,9
Garnelen in Knoblauchöl gebraten Tomate Chili	€ 16,9
Gebratene Blutwurst Linsengemüse Äpfel Röstzwiebeln	€ 14,9 / € 20,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 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



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

Kabeljaufilet gebraten | Orangen-Ingwersud € 29,9
Schwarzwurzeln | Kartoffelkrapfen

Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürzen € 33,-
eingelegte Äpfel | Rotkraut | Selleriepüree

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

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

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