

Informationen



Werte Gäste,

auf Grund der Tatsache, dass wir vermehrt negative Erfahrungen mit fremden Hunden auf unserem Privatgrundstück machen mussten, **gilt seit dem 1.1.2017 ein komplettes Hundeverbot in unserem Haus sowie auf dem gesamten Grundstück (inkl. Parkplatz).**

Diese Entscheidung ist uns nicht leichtgefallen. Wir bitten um ihr Verständnis.

Bei Zu Wiederhandlung übernehmen wir keine Haftung für Schäden jeglicher Art.

Sonstiges

Am 11.11.2018 findet wieder das Martinsgansessen und am 15.11.2018 Das Karpfenessen statt. Für diese beiden Termine bitten wir um Reservierung.

Urlaub und Sonderöffnungszeiten 2018

- Unser Restaurant bleibt vom 19.11.-29.11.2018 geschlossen. Das Hotel hat aber geöffnet.
- Am 25. & 26.12.17 haben wir bis 17 Uhr und am 31.12.17 bis 21 Uhr geöffnet.
- Neujahr 2019 sowie am 02.01.2019 haben wir geschlossen



Kinder

Käsespätzle^{a,b,c} mit Sahnesoße^{12,a,b,e} 5,30 €

Nudeln mit Tomatensoße^{a,e}, Wurst^{1,2,12,16,d,e} und Käse^{12,b} 3,90 €

Nuggets^{16,a} mit Pommes 4,90 €

*Kinderschnitzel^{a,b,c} mit Pfannengemüse dazu Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Pommes* 6,90 €



*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der
letzten Seite*



Suppen

Tagessuppe gereicht mit Hausbaguette ^a 3,90 €

*Wildrahmsuppe ^{12,a,b,e} mit Pilzen und Croutons ^{a,b,l}
verfeinert dazu Hausbaguette ^a 4,40 €*

Salate

Salatbeilage 3,30 €

Kleiner bunter Salat mit Ei, Croutinos ^{a,b,c,e}, Honig-Senf-Dressing

Bunter Salatteller 5,60 €

verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croutinos ^{a,b,c,e}, Paprika, Ei und Champignons gereicht mit Honig-Senf-Dressing dazu Hausbaguette ^a

Salatteller „ala Chef“ 9,30 €

*verschiedene Blattsalate garniert mit Gurke, Tomate, Croutinos ^{a,b,c,e}
Paprika, Ei, Käse^{12,b} und gebratenen Hähnchenstreifen dazu
Honig-Senf-Dressing und Hausbaguette ^a*



Kleiner Hunger

Feines hausgemachtes Würzfleisch^{12,a,i,e,g} vom Schwein mit Käse^{12,b} überbacken gereicht mit Toast^{a,b,l} 5,10 €

„Toast Elias“

2 Schweinemedallions auf Brot^a mit Tomate, Gurke und Käse^{12,b} überbacken dazu etwas Salat^{d,c} 7,90 €

Panierte^{a,b,c} Champignonköpfe auf Blattsalat dazu Remoulade^{1,6,12,a,c} und Toast^{a,b,l} 5,30 €

Braten

3/3 / 2/3

Geschmorter Hirschbraten^{12,a,b,e,m} an Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 15,10 € / 12,60 €

Hausgemachte Rindsroulade^{1,6,12,a,b,d,e} mit Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 13,90 € / 11,60 €



Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle^{a,b,c} mit Zwiebeln
und Sahnesoße^{1,2,a,b,e}, dazu eine Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 7,30 €

Folienkartoffel gereicht mit Kräuterquark^b,
Kräuterbutter^b und Zwiebeln 6,20 €

Fisch

3/3 / 2/3

Gebackene Forelle^{a,b} aus der Region
mit Rotkohl¹ und Salzkartoffeln^b 14,40 €

Gebackenes Lachsfilet^d an Broccoli mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Herzoginkartoffeln^{a,b,c}
mit Kräuterbutter^b verfeinert 15,40 € / 12,90 €



Bauernkarte

3/3 / 2/3

Kalbszunge^{1,6} mit Erbsen und Hollandaise^{2,16,b,c,e}
dazu Salzkartoffeln⁶

10,20 € / 8,50 €

Bauernfrühstück^{1,2} mit Gewürzgurke^{1,6}
gereicht mit Salatbeilage^{d,c,a,b,e}

8,90 € / 7,40 €

Hackepeter mit Brot^a, Butter, Gewürzgurke^{1,6}
Zwiebeln und Ei

8,40 € / 7,00 €

Hackepeter mit Brot^a, Butter, Gewürzgurke^{1,6}
und Zwiebeln

8,30 € / 6,90 €

Hausgemachte Sülze^{1,6,e} mit Remoulade^{12,a,b,c}
und Bratkartoffeln^{1,2}

8,50 €

Hausgemachte Sülze^{1,6,e} mit Essig/ Öl und Brot^a

6,70 €



Kurzgebratenes

3/3 / 2/3

- Zarte Lammsteaks^{3,2,e} an
Herzoginkartoffeln^{a,b,c} und Bohnenbündeln^{1,2},
verfeinert mit Knoblauchrahmsoße^{12,a,b,e} 18,30 € / 15,40 €
- Hähnchenbrustfilet mit Mandelbutter^b an
Pfannengemüse mit Hollandaise^{2,16,b,c,e} und
Herzoginkartoffeln^{a,b,c} 10,20 € / 8,50 €
- Schnitzel „Wiener Art“^{a,b,c}
an gratiniertem^{2,16,b,c,e} Blumenkohl und Pommes 11,00 € / 9,20 €
- Schweinesteak „au four“^{2,12,16,a,b,c,e,g,i}
serviert mit Pommes und Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 13,90 € / 11,60 €
- Rostbrätel^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln^{1,2} 10,80 € / 9,00 €
- Paprika-Geschnetzeltes^{12,b} vom Schweinefilet
an Spätzle^{a,b,c} gereicht mit einer Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 11,50 € / 9,60 €
- Schweinemedallions gereicht mit Champignons^e in
Sahnesoße^{12,b} und hausgemachten Spätzle^{a,b,c} 13,80 € / 11,50 €



3/3 / 2/3

Rumpsteak an Pfannengemüse gereicht
mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}, Ofenkartoffel und
Kräuterquark^b verfeinert mit buntem Pfeffer 19,60 € / 16,40 €

Grillteller nach „Art des Hauses“
Hähnchenbrust, Schweinemedailon, Rumpsteak
mit Pfannengemüse, Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Bratkartoffeln^{1,2} 14,60 € / 12,20 €

Zarte Leber^a vom Schwein mit Kartoffelstampf^b und
gebratenen Zwiebeln 9,10 € / 7,70 €

Dessert

Frische Quarkwaffel^{a,b,c} mit Vanilleeis^{12,6} 5,10 €

Panna Cotta^b mit Himbeeren 4,20 €



Eiskarte

Kindereisbecher * (1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne^b) 2,10€

Gemischtes Eis 4,20€

Vanille^{12,b}-, Schokoladeneis^b und Erdbeersorbet mit Sahne^b

Früchteisbecher* 5,40€

Vanille^{12,b}- und Früchteis mit Früchten und Sahne^b

Schlemmereis* 4,90€

Vanilleeis^{12,b} mit heißen Himbeeren und Sahne^b

Eierliköreisbecher* 5,00€

Vanille^{12,b}- und Schokoladeneis^b mit Eierlikör und Sahne^b

Schwedeneisbecher* 5,30€

Vanilleeis^{12,b} mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne^b

Unsere Eissorten:

Kugel Eis* 1,00€



* Alle Eissorten können Spuren von Soja, Nüssen und Ei enthalten.

* Unsere Eis-Toppings enthalten Farbstoffe

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite





Eisgetränke

Eisschokolade mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶ 2,90€

Eiskaffee⁴ mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶ 2,90€

Warme Getränke

Pott Milchkaffee⁴ 2,60€

Tasse Kaffee⁴ 1,80€

Kännchen Kaffee⁴ 3,30€

Pott Kaffee⁴ 2,80€

Tasse Kaffee entkoffeiniert 1,80€

Kännchen Kaffee entkoffeiniert 3,30€

Pott Kakao (mit Milch zub.) 2,10€

Pott heiße Schokolade mit Sahne⁶, (mit Milch zub.) 2,40€

Glas heiße Zitrone 1,60€

Glas Tee (Schwarz⁴, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminz) 1,70€

Kännchen Tee 2,30€



Kaffee International

<i>Cappuccino⁴ nach „Art des Hauses“⁶</i>	2,90€
<i>Espresso⁴</i>	2,10€
<i>doppelter Espresso⁴</i>	3,50€
<i>Irish Coffee^{4,6}</i>	3,60€

Torten und Kuchen

<i>ein Stück hausgemachte Eierschecke⁶</i>	2,40€
<i>ein Stück Himbeer-Käse-Sahnetorte^{a,b,c,f,o}</i>	2,60€
<i>ein Stück Schoko-Sahne-Torte^{a,b,c,g}</i>	2,60€
<i>eine Portion Hauskuchen mit Sahne⁶</i> <i>(5 kleine Stückchen Hefekuchen)-wechselnde Sorten- Allergene bitte erfragen</i>	3,10€
<i>auf Wunsch ein Sahnehäubchen⁶</i>	0,70€



Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser (still/medium/spritzig)</i>	0,2l	1,60€
	0,3l	1,80€
	0,5l	2,70€
<i>Bad Brambacher (still/ medium/spritzig)</i>	1,0l	5,40€
<i>Sinalco Cola⁴, -Orange, -Zitrone, -Spezi⁴</i>	0,3l	2,80€
	0,5l	4,40€
<i>Rote Fassbrause</i>	0,3l	2,80€
	0,5l	4,40€
<i>Tonic⁵, Bitter Lemon⁵, Ginger Ale</i>	0,3l	2,90€
	0,5l	4,50€
<i>Säfte & Saftschorlen</i>	0,3l	2,90€
<i>(Apfel, Orange, Multi, Kirschi, Banane, Grapefruit)</i>	0,5l	4,50€

Biere & Bierspezialitäten

Frisch gezapft vom Fass

<i>Ur- Krostitzer Premium Pilsener</i>	0,3l	2,50€
	0,5l	3,50€
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,3l	2,50€
	0,5l	3,50€



Flaschenbiere

<i>Benediktiner Weissbier (Hell, Dunkel, Alkoholfrei)</i>	0,5l	3,60€
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,5l	3,40€
<i>Jever fun (alkoholfrei)</i>	0,33l	2,10€

Bier – Mix

<i>Cola⁴ – Weizen</i>	0,5l	3,60€
<i>Bananen – Weizen</i>	0,5l	3,60€
<i>Radler/Alster</i>	0,3l	2,50€
	0,5l	3,50€

Cognac und Weinbrände

<i>Alter Weinbrand</i>	2 cl	2,10€
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,00€
<i>Remy Martin</i>	2 cl	3,60€

Scotch Whisky & Bourbon- Whiskey

<i>Chivas Regal</i>	2 cl	3,70€
<i>Jim Beam</i>	2 cl	2,80€

Klare & Wodka

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	1,90€
<i>Wodka</i>	2 cl	2,00€



Aquavit

Malteser Kreuz	2 cl	2,30€
Linie Aquavit	2 cl	2,40€

Obstbrände

Williams Christ	2 cl	2,20€
Mirabellenwasser	2 cl	2,20€

Liköre

Altenburger "Mandy" (Mandel-Marzipan)	2 cl	1,90€
Kleiner Feigling	2 cl	1,90€
Eierlikör	2 cl	1,90€
Kirschlikör	2 cl	1,90€

Bittere & Kräuterliköre

Karlsbader Becherbitter	2 cl	2,00€
Ramazotti	2 cl	2,00€
Jägermeister	2 cl	2,00€
Kümmerling	2 cl	2,00€
Altenburger Schwarzgebrannter	2 cl	2,00€

Long Drinks

Wodka-Lemon ⁵	0,3l	5,80€
Wodka-Cola ⁴	0,3l	5,80€
Grüne Wiese (Sekt/Orangensaft/Blue Curacao)	0,3l	6,10€
Hauscocktail (alkoholfrei) ⁵	0,3l	5,50€
Jim Beam Cola ⁴	0,3l	5,80€



Aperitifs

<i>Martini Bianco</i>	0,1l	3,10€
	0,2l	5,30€

Alle Weine sowie unser Sekt enthält Sulfite

Sekt

„Schwanensee“ Jahrgangsekt Friedrich Lutz

<i>trocken/halbtrocken</i>	0,1l	3,20€
<i>trocken</i>	Piccolo	6,50€
<i>trocken/halbtrocken</i>	0,75l	16,80€

Weinkarte

<i>Weinschorle</i>		4,10€
--------------------	--	-------

Roséweine

Deutschland/Rheinessen – Weingut Lutz

	0,2l	1,0l
<i>Portugieser Weißherbst QbA - halbtrocken</i>	4,80€	16,20€
<i>Bechtolsheimer Petersberg</i>		
<i>frisch, fruchtig und mild, Aroma von Erdbeere, Melone und Kiwi</i>		



Rotweine

Deutschland/Rhein Hessen – Weingut Lutz

<i>Regent - trocken</i>	<u>0,2l</u>	<u>0,7l</u>
<i>Deutscher Qualitätswein</i>	5,60€	19,80€
<i>Bechtolsheimer Sonnenbeg im Barrique gereift</i>		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Dornfelder QbA - trocken</i>	5,10€	16,50€
<i>Bechtolsheimer Petersberg vollmundig und weich, Aroma von Kirschen</i>		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Portugieser QbA - halbtrocken</i>	4,80€	16,20€
<i>Bechtolsheimer Klosterberg feinfruchtig, samtig in der Art, Aroma von Erdbeeren und Waldfrüchten</i>		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Portugieser QbA – fruchtig</i>	4,80€	16,20€
<i>Bechtolsheimer Sonnenberg leicht, fruchtig und mild in seiner ausgewogenen Art</i>		



Weißweine

Deutschland/Rheinhessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>1,0l</u>
Scheurebe QbA - trocken	4,80€	16,20€
Bechtolsheimer Homberg		
saftig und aromatisch		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0l</u>
Müller-Thurgau QbA - halbtrocken	4,80€	16,20€
Bechtolsheimer Homberg		
saftig, zart und leicht, Bukett erinnert an Muskat und Melonen		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0l</u>
Kabinett PbA – fruchtig	4,90€	16,50€
Bechtolsheimer Petersberg		
sehr blumig und pikant		

Deutschland/Saale-Unstrut

Silvaner - trocken	0,75l	16,80€
Bacchus QbA - trocken	0,75l	17,30€



Inhaltsstoffe & Allergene

1-Konservierungsstoffe
2-Antioxidationsmittel
3-Geschmacksverstärker
4-Koffein
5-Chinin
6-Süßungsmittel
12-Farbstoff
16-Phosphat

a-Gluten
b-Milch
c-Ei
d-Senf
e-Sellerie
f-Schalenfrüchte
g-Soja
h-Erdnüsse
i-Fisch
j-Krebstiere
k-Weichtiere
l-Sesam
m- Schwefeldioxyde und Sulfide
n- Lupinen
o-Mandeln
p- Haselnüsse