

## 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 Zuwiderhandlung übernehmen wir keine Haftung für Schäden jeglicher Art.

## Sonstiges

Am 11.11.2019 findet wieder das Martinsgansessen und am 14.11.2019 Das Karpfenessen statt. Für diese beiden Termine bitten wir um Reservierung.

## Urlaub und Sonderöffnungszeiten

- Unser Restaurant bleibt vom 18.11.-29.11.2019 geschlossen. Das Hotel hat aber geöffnet.
- Am 25. & 26.12. haben wir bis 16 Uhr und am 31.12. bis 21 Uhr geöffnet.
- Neujahr 2020 sowie am 02.01.2020 haben wir geschlossen



## Kinder

*Käsespätzle<sup>a,b,c</sup> mit Sahnesoße<sup>12,a,b,e</sup>* 5,30 €

*Nudeln mit Tomatensoße<sup>a,e</sup>, Wurst<sup>1,2,12,16,d,e</sup> und Käse<sup>12,b</sup>* 4,00 €

*Nuggets<sup>16,a</sup> mit Pommes* 4,90 €

*Kinderschnitzel<sup>a,b,c</sup> mit Pfannengemüse dazu Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>  
und Pommes* 6,90 €





## Suppen

*Tagessuppe gereicht mit Hausbaguette <sup>a</sup> 4,00 €*

*Wildrahmsuppe <sup>12,a,b,e</sup> mit Pilzen und Croutons <sup>a,b,l</sup>  
verfeinert dazu Hausbaguette <sup>a</sup> 4,50 €*

## Salate

Salatbeilage 3,40 €

*Kleiner bunter Salat mit Ei, Croutinos <sup>a,b,c,e</sup>, Honig-Senf-Dressing*

Bunter Salatteller 5,70 €

*verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croutinos <sup>a,b,c,e</sup>, Paprika, Ei und Champignons gereicht mit Honig-Senf-Dressing dazu Hausbaguette <sup>a</sup>*

Salatteller „a la Chef“ 9,40 €

*verschiedene Blattsalate garniert mit Gurke, Tomate, Croutinos <sup>a,b,c,e</sup>  
Paprika, Ei, Käse<sup>12,b</sup> und gebratenen Hähnchenstreifen dazu  
Honig-Senf-Dressing und Hausbaguette <sup>a</sup>*



## Kleiner Hunger

Feines hausgemachtes Würzfleisch<sup>12,a,i,e,g</sup> vom Schwein mit Käse<sup>12,b</sup> überbacken gereicht mit Toast<sup>a,b,l</sup> 5,20 €

### „Toast Elias“

2 Schweinemedallions auf Brot<sup>a</sup> mit Tomate, Gurke und Käse<sup>12,b</sup> überbacken dazu etwas Salat<sup>d,c</sup> 8,00 €

Panierte<sup>a,b,c</sup> Champignonköpfe auf Blattsalat dazu Remoulade<sup>1,6,12,a,c</sup> und Toast<sup>a,b,l</sup> 5,40 €

## Braten

3/3 / 2/3

Geschmorter Hirschbraten<sup>12,a,b,e,m</sup> an Rotkohl<sup>1</sup> und Klößen<sup>1,2,a,b,l</sup> 15,30 € / 12,80 €

Hausgemachte Rindsroulade<sup>1,6,12,a,b,d,e</sup> mit Rotkohl<sup>1</sup> und Klößen<sup>1,2,a,b,l</sup> 14,10 € / 11,80 €



## Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle<sup>a,b,c</sup> mit Zwiebeln  
und Sahnesoße<sup>1,2,a,b,e</sup>, dazu eine Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup> 7,50 €

Folienkartoffel gereicht mit Kräuterquark<sup>b</sup>,  
Kräuterbutter<sup>b</sup> und Zwiebeln 6,40 €

## Fisch

3/3 / 2/3

Gebackene Forelle<sup>a,b</sup> aus der Region  
mit Rotkohl<sup>1</sup> und Salzkartoffeln<sup>b</sup> 14,60 €

Gebackenes Lachsfilet<sup>d</sup> an Broccoli mit Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>  
und Herzoginkartoffeln<sup>a,b,c</sup>  
mit Kräuterbutter<sup>b</sup> verfeinert 15,60 € / 13,10 €



## Bauernkarte

3/3 / 2/3

Kalbszunge<sup>1,6</sup> mit Erbsen und Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>  
dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup>

10,40 € / 8,70 €

Bauernfrühstück<sup>1,2</sup> mit Gewürzgurke<sup>1,6</sup>  
gereicht mit Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup>

9,10 € / 7,60 €

Hackepeter mit Brot<sup>a</sup>, Butter, Gewürzgurke<sup>1,6</sup>  
Zwiebeln und Ei

8,60 € / 7,20 €

Hackepeter mit Brot<sup>a</sup>, Butter, Gewürzgurke<sup>1,6</sup>  
und Zwiebeln

8,50 € / 7,10 €

Hausgemachte Sülze<sup>1,6,e</sup> mit Remoulade<sup>12,a,b,c</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>1,2</sup>

8,70 €

Hausgemachte Sülze<sup>1,6,e</sup> mit Essig/ Öl und Brot<sup>a</sup>

6,90 €



## Kurzgebratenes

3/3 / 2/3

- Zarte Lammsteaks<sup>3,2,e</sup> an  
Herzoginkartoffeln<sup>a,b,c</sup> und Bohnenbündeln<sup>1,2</sup>,  
verfeinert mit Knoblauchrahmsoße<sup>12,a,b,e</sup> 18,50 € / 15,60 €
- Hähnchenbrustfilet mit Mandelbutter<sup>b</sup> an  
Pfannengemüse mit Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup> und  
Herzoginkartoffeln<sup>a,b,c</sup> 10,40 € / 8,70 €
- Schnitzel „Wiener Art“<sup>a,b,c</sup>  
an gratiniertem<sup>2,16,b,c,e</sup> Blumenkohl und Pommes 11,20 € / 9,40 €
- Schweinesteak „au four“<sup>2,12,16,a,b,c,e,g,i</sup>  
serviert mit Pommes und Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup> 14,10 € / 11,80 €
- Rostbrätel<sup>d</sup> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>1,2</sup> 11,00 € / 9,20 €
- Paprika-Geschnetzeltes<sup>12,b</sup> vom Schweinefilet  
an Spätzle<sup>a,b,c</sup> gereicht mit einer Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup> 11,70 € / 9,80 €
- Schweinemedallions gereicht mit Champignons<sup>e</sup> in  
Sahnesoße<sup>12,b</sup> und hausgemachten Spätzle<sup>a,b,c</sup> 14,00 € / 11,70 €



3/3 / 2/3

Rumpsteak an Pfannengemüse gereicht  
mit Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>, Ofenkartoffel und  
Kräuterquark<sup>b</sup> verfeinert mit buntem Pfeffer 19,80 € / 16,60 €

Grillteller nach „Art des Hauses“  
Hähnchenbrust, Schweinemedailon, Rumpsteak  
mit Pfannengemüse, Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>1,2</sup> 14,80 € / 12,40 €

Zarte Leber<sup>a</sup> vom Schwein mit Kartoffelstampf<sup>b</sup> und  
gebratenen Zwiebeln 9,30 € / 7,90 €

## Dessert

Frische Quarkwaffel<sup>a,b,c</sup> mit Vanilleeis<sup>12,6</sup> 5,30 €

Panna Cotta<sup>b</sup> mit Himbeeren 4,40 €





## Eiskarte

**Kindereisbecher** \* (1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne<sup>b</sup>) 2,10€

**Gemischtes Eis** 4,20€

Vanille<sup>12,b</sup>-, Schokoladeneis<sup>b</sup> und Erdbeersorbet mit Sahne<sup>b</sup>

**Früchteisbecher**\* 5,40€

Vanille<sup>12,b</sup>- und Früchteis mit Früchten und Sahne<sup>b</sup>

**Schlemmereis**\* 4,90€

Vanilleeis<sup>12,b</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>b</sup>

**Eierliköreisbecher**\* 5,00€

Vanille<sup>12,b</sup>- und Schokoladeneis<sup>b</sup> mit Eierlikör und Sahne<sup>b</sup>

**Schwedeneisbecher**\* 5,30€

Vanilleeis<sup>12,b</sup> mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne<sup>b</sup>

### **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

<i>Eisschokolade mit Vanilleeis<sup>12,6</sup> und Sahne<sup>6</sup></i>	2,90€
<i>Eiskaffee<sup>4</sup> mit Vanilleeis<sup>12,6</sup> und Sahne<sup>6</sup></i>	2,90€

## Warme Getränke

<i>Pott Milchkaffee<sup>4</sup></i>	2,60€
<i>Tasse Kaffee<sup>4</sup></i>	1,80€
<i>Kännchen Kaffee<sup>4</sup></i>	3,30€
<i>Pott Kaffee<sup>4</sup></i>	2,80€
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	1,80€
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	3,30€
<i>Pott Kakao (mit Milch zub.)</i>	2,10€
<i>Pott heiße Schokolade mit Sahne<sup>6</sup>, (mit Milch zub.)</i>	2,40€
<i>Glas heiße Zitrone</i>	1,60€
<i>Glas Tee (Schwarz<sup>4</sup>, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminz)</i>	1,70€
<i>Kännchen Tee</i>	2,30€



## Kaffee International

<i>Cappuccino<sup>4,6</sup> nach „Art des Hauses“</i>	2,90€
<i>Espresso<sup>4</sup></i>	2,10€
<i>doppelter Espresso<sup>4</sup></i>	3,50€
<i>Irish Coffee<sup>4,6</sup></i>	3,60€

## Torten und Kuchen

<i>ein Stück hausgemachte Eierschecke<sup>b</sup></i>	2,40€
<i>ein Stück Himbeer-Käse-Sahnetorte <sup>a, b, c, f, o</sup></i>	2,60€
<i>ein Stück Schoko-Sahne-Torte <sup>a, b, c, g</sup></i>	2,60€
<i>eine Portion Hauskuchen mit Sahne<sup>b</sup></i> <i>(5 kleine Stückchen Hefekuchen)-wechselnde Sorten- Allergene bitte erfragen</i>	3,10€
<i>auf Wunsch ein Sahnehäubchen<sup>b</sup></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 Cola<sup>4</sup>, -Orange, -Zitrone, -Spezi<sup>4</sup></i>	0,3l	2,80€
	0,5l	4,40€
<i>Rote Fassbrause <sup>12,q</sup></i>	0,3l	2,80€
	0,5l	4,40€
<i>Tonic<sup>5</sup>, Bitter Lemon<sup>5</sup>, Ginger Ale</i>	0,3l	2,90€
	0,5l	4,50€
<i>Säfte &amp; 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<sup>a</sup></i>	0,3l	2,50€
	0,5l	3,50€
<i>Köstritzer Schwarzbier<sup>a</sup></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>Cola<sup>4</sup> – 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 <sup>5</sup>	0,3l	5,80€
Wodka-Cola <sup>4</sup>	0,3l	5,80€
Grüne Wiese (Sekt/Orangensaft/Blue Curacao)	0,3l	6,10€
Hauscocktail (alkoholfrei) <sup>5</sup>	0,3l	5,50€
Jim Beam Cola <sup>4</sup>	0,3l	5,80€



## Aperitifs

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

*Alle Weine sowie unser Sekt enthalten Schwefeldioxyde & 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- Schwefeldioxide und Sulfide  
n- Lupinen  
o-Mandeln  
p- Haselnüsse  
q-kann zu Aufmerksamkeitsstörung bei Kindern führen