

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).**

Bei Zuwiderhandlung übernehmen wir keine Haftung für Schäden jeglicher Art.

Neu ab 2020!

Ab 2020 bleibt unser Restaurant an jedem **1. Sonntag im Monat** geschlossen.

Sonstiges

Am 05.11.2020 findet wieder das Karpfenessen und am 11.11.2020 das Martinsgansessen statt. Für diese beiden Termine bitten wir um Reservierung.

Urlaub und Sonderöffnungszeiten

- Unser Restaurant bleibt vom 16.11.-27.11.2020 geschlossen. Das Hotel hat aber geöffnet.
- Am 23.12. schließen wir 22 Uhr, am 25. & 26.12. haben wir bis 15 Uhr und am 31.12. bis 21 Uhr geöffnet.
- Heiligabend sowie Neujahr haben wir geschlossen.
- 2021 bleibt unser Haus auch am 2.+3.01. geschlossen.



Kinder

Käsespätzle^{a,b,c} mit Sahnesoße^{12,a,b,e} 5,50 €

Nudeln mit Tomatensoße^{a,e}, Wurst^{1,2,12,16,d,e} und Käse^{12,b} 4,20 €

Nuggets^{16,a} mit Pommes 5,10 €

*Kinderschnitzel^{a,b,c} mit Erbsen dazu Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Pommes* 7,10 €





Suppen

Tagessuppe gereicht mit Hausbaguette ^a 4,40 €

*Wildrahmsuppe ^{12,a,b,e} mit Pilzen und Croutons ^{a,b,l}
verfeinert dazu Hausbaguette ^a 4,80 €*

Salate

Salatbeilage 3,60 €

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

Bunter Salatteller 5,90 €

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

Salatteller „a la Chef“ 9,70 €

*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} 5,40 €

„Toast Elias“

2 Schweinemedallions auf Brot^a mit Tomate, Gurke und Käse^{12,b} überbacken dazu etwas Salat^{d,c} 8,20 €

Panierte^{a,b,c} Champignonköpfe auf Blattsalat dazu Remoulade^{1,6,12,a,c} und Toast^{a,b,l} 5,80 €

Braten

3/3 / 2/3

Geschmorter Hirschbraten^{12,a,b,e,m} an Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 15,50 € / 13,10 €

Hausgemachte Rindsroulade^{1,6,12,a,b,d,e} mit Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 14,30 € / 12,10 €



Vegetarisch

3/3 / 2/3

Hausgemachte Käsespätzle^{a,b,c} mit Zwiebeln
und Sahnesoße^{12,a,b,e}, dazu eine Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 7,90 € / 6,60 €

Ofenkartoffel gereicht mit Kräuterquark^b,
Kräuterbutter^b und Zwiebeln 6,90 €

Fisch

3/3 / 2/3

Gebackene Forelle^{a,b} aus der Region
mit Rotkohl¹ und Salzkartoffeln^b 14,90 €

Gebackenes Lachsfilet^d an Broccoli mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Herzoginkartoffeln^{a,b,c}
mit Kräuterbutter^b verfeinert 15,80 € / 13,30 €



Bauernkarte

3/3 / 2/3

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

10,70 € / 8,90 €

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

9,40 € / 7,90 €

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

8,90 € / 7,50 €

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

8,80 € / 7,40 €

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

9,10 €

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

7,30 €



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} 18,90 € / 16,10 €

Hähnchenbrustfilet mit Mandelbutter^b an
Pfannengemüse mit Hollandaise^{2,16,b,c,e} und
Herzoginkartoffeln^{a,b,c} 10,70 € / 9,10 €

Schnitzel „Wiener Art“^{a,b,c}
an gratiniertem^{2,16,b,c,e} Blumenkohl und Pommes 11,60 € / 9,80 €

Schweinesteak „au four“^{2,12,16,a,b,c,e,g,i}
serviert mit Pommes und Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 14,50 € / 12,20 €

Rostbrätel^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln^{1,2} 11,40 € / 9,60 €

Paprika-Geschnetzeltes^{12,b} vom Schweinefilet
an Spätzle^{a,b,c} gereicht mit einer Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 12,10 € / 10,20 €

Schweinemedallions gereicht mit Champignons^e in
Sahnesoße^{12,b} und hausgemachten Spätzle^{a,b,c} 14,40 € / 12,10 €



3/3 / 2/3

Rumpsteak an Pfannengemüse gereicht
mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}, Ofenkartoffel und
Kräuterquark^b verfeinert mit buntem Pfeffer 20,20 € / 17,00 €

Grillteller nach „Art des Hauses“
Hähnchenbrust, Schweinemedailon, Rumpsteak
mit Pfannengemüse, Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Bratkartoffeln^{1,2} 15,20 € / 12,80 €

Zarte Leber^a vom Schwein mit Kartoffelstampf^b und
gebratenen Zwiebeln 9,70 € / 8,30 €

Dessert

Frische Quarkwaffel^{a,b,c} mit Vanilleeis^{12,6} 5,50 €

Panna Cotta^b mit Himbeeren 4,60 €



Eiskarte

Kindereisbecher ^{*}(1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne^b) 2,40€

Gemischtes Eis 4,30€

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

Früchteisbecher^{*} 5,60€

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

Schlemmereis^{*} 5,10€

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

Eierliköreisbecher^{*} 5,20€

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

Schwedeneisbecher^{*} 5,40€

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

<i>Eisschokolade mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶</i>	3,10€
<i>Eiskaffee⁴ mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶</i>	3,10€

Warme Getränke

<i>Pott Milchkaffee⁴</i>	2,70€
<i>Tasse Kaffee⁴</i>	1,90€
<i>Kännchen Kaffee⁴</i>	3,40€
<i>Pott Kaffee⁴</i>	2,90€
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	1,90€
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	3,40€
<i>Pott Kakao (mit Milch zub.)</i>	2,20€
<i>Pott heiße Schokolade mit Sahne⁶, (mit Milch zub.)</i>	2,50€
<i>Glas heiße Zitrone</i>	1,70€
<i>Glas Tee (Schwarz⁴, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminz)</i>	1,80€
<i>Kännchen Tee</i>	2,40€



Kaffee International

<i>Cappuccino^{4,6} nach „Art des Hauses“</i>	3,10€
<i>Espresso⁴</i>	2,20€
<i>doppelter Espresso⁴</i>	3,60€
<i>Irish Coffee^{4,6}</i>	3,70€

Torten und Kuchen

<i>ein Stück hausgemachte Eierschecke⁶</i>	2,50€
<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>	3,20€
<i>auf Wunsch ein Sahnehäubchen⁶</i>	0,70€



Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser (still/medium/spritzig)</i>	0,2l	1,70€
	0,3l	1,80€
	0,5l	2,80€
<i>Bad Brambacher (still/ medium/spritzig)</i>	1,0l	5,50€
<i>Sinalco Cola⁴, -Orange, -Zitrone, -Spezi⁴</i>	0,3l	2,90€
	0,5l	4,50€
<i>Rote Fassbrause ^{12,q}</i>	0,3l	2,90€
	0,5l	4,50€
<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^a</i>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€
<i>Köstritzer Schwarzbier^a</i>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€



Flaschenbiere

<i>Benediktiner Weissbier (Hell oder Alkoholfrei)</i>	0,5l	3,80€
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,5l	3,50€
<i>Jever fun (alkoholfrei)</i>	0,33l	2,30€

Bier – Mix

<i>Cola⁴ – Weizen</i>	0,5l	3,80€
<i>Bananen – Weizen</i>	0,5l	3,80€
<i>Radler/Alster</i>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€

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 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>		4,50€
--------------------	--	-------

Roséweine

Deutschland/Rheinessen – Weingut Lutz

	0,2l	1,0l
<i>Portugieser Weißherbst QbA - halbtrocken</i>	4,90€	16,40€
<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>	5,70€	19,90€
<i>Bechtolsheimer Sonnenbeg im Barrique gereift</i>		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Dornfelder QbA - trocken</i>	5,20€	16,70€
<i>Bechtolsheimer Petersberg vollmundig und weich, Aroma von Kirschen</i>		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Portugieser QbA - halbtrocken</i>	4,90€	16,40€
<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>	4,90€	16,40€
<i>Bechtolsheimer Sonnenberg leicht, fruchtig und mild in seiner ausgewogenen Art</i>		



Weißweine

Deutschland/Rheinhessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
Scheurebe QbA - trocken	4,90€	16,40€
Bechtolsheimer Homberg		
saftig und aromatisch		

	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
Müller-Thurgau QbA - halbtrocken	4,90€	16,40€
Bechtolsheimer Homberg		
saftig, zart und leicht, Bukett erinnert an Muskat und Melonen		

	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
Kabinett PbA – fruchtig	5,00€	16,90€
Bechtolsheimer Petersberg		
sehr blumig und pikant		

Deutschland/Saale-Unstrut

Silvaner - trocken	0,75l	17,10€
Bacchus QbA - trocken	0,75l	17,60€



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
q-kann zu Aufmerksamkeitsstörung bei Kindern führen