

Das Menü des Monats

Steinpilzcappuccino

mit Milchschaum und Blätterteig-Schinken-Gebäck

oder

Kleiner herbstlicher Flammkuchen

mit Kürbis und Pilzen

oder

Doradenfilet

mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

oder

Kalbsbäckchen

mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille

mit Eiscrème

oder

Apfel Crumble

mit Vanillesoße

3-Gang-Menü mit Suppe / Hauptgang nach Wahl / Dessert

54,50 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert

55,50 €

4-Gang-Menü mit Suppe / Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert

68,00 €

Vorspeisen

Kleiner herbstlicher Flammkuchen

mit Kürbis und Pilzen

14,50 €

Wildkräutersalat

mit Fruchtdressing dazu geräucherte Gänsebrust und Granatapfelkerne

18,50 €

Birnen-Kürbis-Carpaccio

mit karamellisiertem Ziegenkäse

16,50 €

Feines aus der Suppenküche

Samtsuppe von Kürbis und Orangen

*mit Steirischem Kernöl und Bündnerfleisch
(auf Wunsch auch vegetarisch möglich)*

12,50 €

vegetarisch 10,50 €

Steinpilzcappuccino

mit Milchschaum und Blätterteig-Schinken-Gebäck

13,50 €

Rinderconsommé

mit Einlage

10,50 €

Vegetarisches

Rote Beete Puffer

mit Maispanade an Erbsenpüree und Salat

19,50 €

Gefüllte Paprika

*mit Bulgur, Tomaten, Oliven, Paprika mit
Käse überbacken an Salatbouquet*

19,50 €

Nudeln aus dem Käserad

mit Pfifferlingen in Butter

(in Rahm auf Anfrage)

26,50 €

Alles aus Fluss und Meer

Doradenfilet

mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

29,50 €

Filet vom Boddenzander

an Flusskrebstagliatelle dazu wilder Brokkoli

32,50 €

Hauptakteure

Kalbsbäckchen

mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

29,50 €

Gaalbernschnitzel

*Gaalbern (gelbe Birnen) so nennt man in der Rhön die Hünfelder
Schweineschnitzel mit Schinken, Birnen und Käse überbacken
dazu Birnenkroketten und Salat*

27,50 €

Oma's Rinderroulade

mit Klößen und Rotkraut

31,50 €

Kalbsschnitzel

*mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
dazu Preiselbeeren und Gurkensalat*

30,50 €

Weibliche Barbarie-Entenbrust

auf Pfirsichsoße dazu Kartoffel-Möhren-Stampf und wilder Brokkoli

37,50 €

Himmel und Äd

mit Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree

25,50 €

mit Foie gras und Jakobsmuscheln 35,50 €

Rinderfiletwürfel mit Pilzen

*in einer Pfeffer-Cognac-Soße
dazu Tagliatelle und ein bunter Salat*

37,00 €

Der Meister Burger

*saftiges Rindfleisch mit Käse überbacken, Eisbergsalat, panierte Zwiebelringe,
Tomate, Gurken, House Dip, Currysauce und Speck dazu Pommes Frites*

21,50 €

mit Ei 22,50 €

Scheunen Pfännchen

*Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch auf Champignonsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen*

31,50 €

Steaks vom Grill

	Rohgewicht	
Rumpsteak	220 g	34,50 €
	300 g	43,00 €
Rinderfilet	200 g	48,00 €
	300 g	59,00 €

**Bestellbar als „Surf & Turf“ für 17,00 € zusätzlich
Ihr Gericht wird mit 2 Black Tiger Garnelen serviert**

zu den Steaks servieren wir Ihnen nach Wahl:

1. Gemischter Salat, Gemüse oder Grillgemüse
2. Wedges, Pommes, Steakhouse Pommes, Trüffelpommes mit Parmesan, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark
3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln, Sauce Béarnaise oder Pfeffersoße