

Speisenkarte

Suppen

Cremige Suppe vom gerösteten Blumenkohl mit Kokosmilch, dazu Curry-Croutons und Baguette		4,50 €
Deftiger Hackfleisch-Eintopf mit Gemüse- und Kartoffeleinlage, dazu Baguette	klein	4,50 €
	groß	7,00 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Baguette ^{3,11}	4,00 €
Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Gouda, dazu Toastecken ¹	6,20 €
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand auf kleinem Salatbett ^{3,11}	6,50 €
Kleine Hirschbratwürste auf marinierten Balsamico-Linsen und Apfelchutney ^{1,4}	7,90 €

Salate

Salat „Hausberg“ mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke, eingelegtem Feta, Oliven, Balsamicozwiebeln und gebackenen Kichererbsen, dazu Baguette* ^{1,3}	11,90 €
Salat „Fuchsturm“ mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke, geräucherter Entenbrust, Apfelchutney und Curry-Croutons, dazu Baguette* ^{2,3}	11,90 €
*wahlweise mit: gebratenen Champignons und Austernseitlingen	3,90 €
gebratenen Hähnchenbruststreifen	3,90 €

Unsere Salate erhalten Sie mit Joghurtdressing oder Tomaten-Kräuter-Vinaigrette.

Vegetarisches

Gnocchi in cremiger Blumenkohl-Kokos-Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl und Lauch, verfeinert mit gerösteten Mandelsplittern ^{2,3}	10,50 €
Penne geschwenkt mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten in einer Sauce aus gegrilltem Gemüse, abgerundet mit frischen Kräutern ²	10,50 €
Pilzpfanne mit gebratenen Champignons, Austernseitlingen und Lauch in Kräuterrahm, dazu eine Ofenkartoffel	11,90 €



Aus Topf und Pfanne

Gnocchi mit gebratenen Hähnchenbruststreifen geschwenkt in mediterraner Gemüsesauce mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten ^{2,3}	10,90 €
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Bergkäse-Rahm mit Champignons, Austernseitlingen, Brokkoli, Blumenkohl und Röstzwiebeln ^{2,3}	10,90 €
Gebratene Hähnchenleber mit Perlzwiebeln und Apfelspalten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelröstis	11,90 €
Hirschgulasch mit in Semmelbutter geschwenktem Rosenkohl, Thüringer Klößen und Preiselbeergelee ³	14,90 €
Sauerbraten vom Wildschwein in eigener Sauce mit in Semmelbutter geschwenktem Rosenkohl und Thüringer Klößen ³	15,90 €
Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße ^{2,3,11}	15,90 €
Langsam geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ³	16,90 €
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Gouda überbacken, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur ^{1,11}	14,90 €
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur ^{3,11}	16,50 €

Fischgerichte

Marinierte Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln ^{2,3,4,11}	11,50€
Frische Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{1,3,11}	14,90 €
Zanderfilets gratiniert mit einer Grissini-Parmesan-Kruste auf buntem Gemüse in pikanter Sauce und Kartoffelröstis ²	16,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Vanilleeis, Sahne und süße Garnitur ⁵	7,50 €
Panna-Cotta aromatisiert mit Haselnuss, Apfel-Zimt-Grütze und Krokant ^{1,2}	4,50 €

Eisbecher

Heiß auf Eis (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)		6,50 €
Gemischtes Eis (Je 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis mit Sahne)		3,90 €
Schokoladen-Eisbecher (2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, Schokoladensauce und Sahne)		5,50 €
Schweden-Eisbecher (3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)		6,00 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ⁹	0,4l	4,00 €
Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	0,4l	4,50 €

Hausgebackener Kuchen oder Torte je nach Angebot

Sollte es etwas länger dauern, bitten wir Sie um Verständnis, da alle Gerichte frisch zubereitet werden. Geschmack und Qualität werden Sie überzeugen!

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal! Gern reichen wir Ihnen eine Karte, in der Allergene und Zusatzstoffe aufgeführt sind.