

Frühlingskarte

„Tu deinem Körper etwas Gutes damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Teresa von Avila

Suppe

Feine Rinderkraftbrühe 6,50 €
mit Einlagen

Frisches Knoblauchcreme-Süppchen 6,50 €
mit Shrimps

Vorspeise

Hausgebeizter Räucherlachs 9,60 €
auf frischem Feldsalat, dazu ofenfrisches Baguette

Feines Carpaccio nach Art des Hauses 15,50 €
hausgebeiztes Wild-oder Rinderfilet mit Parmesan,
Kräuterpesto und Rucola, dazu ofenfrisches Baguette

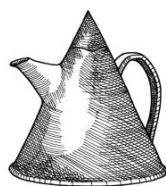
Leckeres Würzfleisch 8,50 €
mit Käse überbacken, dazu ofenfrisches Baquette

Leichte und vegetarische Kost

Großer Salatteller „Art des Hauses“ 16,80 €
frische Blattsalate an Balsamico-Dressing, Tomate,
Mozzarella, Pesto, Oliven und gebratene Hähnchenbrust
dazu ofenfrisches Baguette

Schopskasalat 15,90 €
Tomaten und Gurken mit Schafskäse, wahlweise mit
pikanten gewürzten Klöpschen, dazu ofenfrisches Baguette

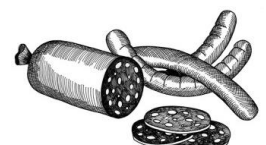
Karamellisierter Ziegenkäse gebraten 15,90 €
angerichtet in frischem Blattsalatbett an leckerem Dressing,
dazu ofenfrisches Baguette und Walnüsse



Zubereitung der
Speisen aus
regionalen
Produkten



Natursauerteigbrot und
Baguette aus dem
hauseigenen
Steinbackofen



Hausgeschlachtete Wurst
nach alter Schmiedefelder
Rezeptur

Mediterranes Gemüse-Pfännchen

*mit feinem Ziegenfrischkäse und gutem Olivenöl,
dazu ofenfrisches Baguette*

15,50 €

Kleine Salat-Variationen der Saison

*frischer Salat der Saison mit leckerem Dressing und
Croûtons*

5,90 €



Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

Thüringer Lachsforellenfilet

21,90 €

gebraten an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern
dazu Fettuccine

19,80 €

Frische Schmiedfelder Forelle

Blau oder nach Müllerinnenart mit Schwenkkartoffeln und
Tomaten, Zwiebeln, Kräutern

Ein Genuss für Fleischliebhaber

Zarte Schweinemedallions

19,90 €

in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Kräuterröstis

21,80 €

Ochsenfetzen an Röstzwiebeln

dazu hausgemachte Kloßtaler

22,90 €

Frische Lammrücken gebraten

an Knoblauchkonfit, mit jungen Kaiserschoten
dazu hausgemachte Babshüllerle

18,50 €

Grillplatte „Rennsteig“

zwei Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel und
dazu Kartoffelsalat nach Oma Hilusch

Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

Rinderroulade nach Thüringer Art

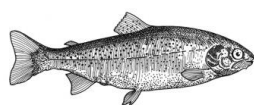
19,50 €

mit frischen Thüringer Klößen und Apfelrotkraut

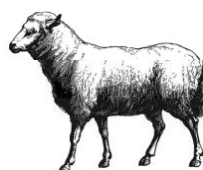
19,50 €

Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce

mit Pilzen dazu hausgemachte Thüringer Klöße
und gemischtem Salat



Forelle und Lachsforelle
täglich frisch gefangen



Lammfleisch vom
Thüringer Weidelamm



Wild aus dem
Biosphärenreservat

Zum guten Ende ein Dessert

Affogato al caffè	7,00 €
<i>interpretiert nach Art des Hauses mit Doppeltem Espresso, Vanilleeis, Schokoladensoße, Sahne</i>	
Frühlingserwachen	7,50 €
<i>frische Erdeeren, Balsamico, Vanilleeis, Sahne</i>	
Süße Verführung	5,50 €
<i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne</i>	
Windbeutel à la Stefania	6,50 €
<i>gefüllt mit hausgemachte Kirschgrütze und Sahne,</i>	
Gebackenes Apfelbeignet	7,50 €
<i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	

Oder eine Eisspezialität?

Erdbeer-Eisbecher (je nach Saison)	8,50 €
<i>gemischtes Eis, Erdbeeren, Sahne</i>	
Schweden-Eisbecher	8,00 €
<i>Vanille-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>	
Nuss-Eisbecher	8,00 €
<i>Schokoladeneis, Walnusseis, Sahne, Schokosoße Nussvariationen</i>	
Eisbecher „Art des Hauses“	8,50 €
<i>Vanilleeis, Eierlikör, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne</i>	

————— **Partner** —————

Biosphärenreservat
Thüringer Wald

