

Genusskarte

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

Suppen mit ofenfrischem Baguette

Feine Rinderkraftbrühe 7,50 €
mit Gemüse- und Fleischeinlage

Spargelcremesüppchen 6,80 €
mit Kräutersahnehaube

Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

Hausgebeizter Räucherlachs 9,90 €
auf frischem Salat

Feines Carpaccio nach Art des Hauses 16,90 €
hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Parmesan und
Kräuterpesto

Leckeres Würzfleisch 8,90 €
mit Käse überbacken

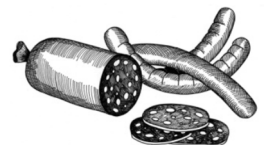
Kleine Salat-Variationen der Saison 6,90 €
frischer Salat der Saison mit abwechslungsreichem Dressing
und Croûtons



Zubereitung der
Speisen aus
regionalen
Produkten



Natursauerteigbrot und
Baguette aus dem
hauseigenen
Steinbackofen



Hausgeschlachtete Wurst
nach alter Schmiedefelder
Rezeptur

Leichte und vegetarische Kost

Großer Frühlingsalat

*Frische Salate der Saison mit Balsamico-Dressing,
mit ofenfrischem Baguette, wahlweise mit Hähnchenbrust*

17,80 €

Karamellisierter Ziegenkäse gebraten

*angerichtet in frischem Blattsalat-Walnuss-Bett an leckerem
Dressing, mit ofenfrischem Baguette*

17,50 €

Deftige Kloßtaler

mit frischen Rahmchampignons und Apfelrotkraut

16,90 €

Fettuccine an Tomaten-Champignon-Crema

mit Rucola und Parmesan

17,20 €



Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

Thüringer Lachsforellenfilet **23,90 €**

*gebraten an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern,
dazu Fettuccine*

Frische Schmiedefelder Forelle **21,80 €**

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

Ein Genuss für Fleischliebhaber

Zarte Schweinemedallions **21,50 €**

*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Kräuterröstis*

Ochsenfetzen an Röstzwiebeln **23,80 €**

dazu hausgemachte Kloßtaler

Frische Lammrücken gebraten **25,90 €**

*an Knoblauchkonfit, mit feinen Butterböhnchen,
dazu hausgemachte Babshüllerle*

Grillplatte „Rennsteig“ **19,90 €**

*zwei Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel,
dazu Kartoffelsalat nach Oma Hilusch*

Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

Rinderroulade nach Thüringer Art **21,50 €**

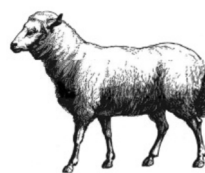
mit frischen Thüringer Klößen und Apfelrotkraut

Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce **21,50 €**

*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 <i>nach unserer eigenen Interpretation mit doppeltem Espresso, Vanilleeis und Sahne</i>	7,00 €
Crème Brûlée <i>Die Königin der Desserts</i>	7,50 €
Süße Verführung <i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne</i>	5,50 €
Erdbeerkomposition <i>mit Vanilleeis</i>	8,00 €
Gebackenes Apfelbeignet <i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	7,50 €
 <u>Oder einen Eisgenuss</u>	
Schweden-Eis <i>Vanille-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahnetupfer</i>	8,00 €
Nuss-Eis <i>Schokoladeneis, Walnusseis, Sahne, Schokosoße, Nussvariationen</i>	8,00 €
Eis „Art des Hauses“ <i>Vanilleeis, Eierlikör, hausgemachte Kirschgrütze, Sahnetupfer</i>	8,50 €

———— **Partner** ————

Biosphärenreservat
Thüringer Wald

