

Genusskarte

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

Suppen mit ofenfrischem Baguette

Feine Rinderkraftbrühe

mit Gemüse- und Fleischeinlage

7,50 €

Soljanka

mit Sauerrahmhäubchen

6,50 €

Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

Hausgebeizter Räucherlachs

auf frischem Salat

9,90 €

Feines Carpaccio nach Art des Hauses

hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Parmesan und Kräuterpesto

16,90 €

Leckeres Würzfleisch

mit Käse überbacken

8,90 €

Kleine Salat-Variationen der Saison

frischer Salat der Saison mit abwechslungsreichem Dressing und Croûtons

6,90 €



Zubereitung der Speisen aus regionalen Produkten



Natursauerteigbrot und Baguette aus dem hauseigenen Steinbackofen



Hausgeschlachtete Wurst nach alter Schmiedefelder Rezeptur

Leichte und vegetarische Kost mit ofenfrischem Baguette

Großer Wintersalat „Art des Hauses“

frische Salate der Saison mit Feigen und Datteln an Balsamico-Dressing, wahlweise mit Hähnchenbrust

17,80 €

Karamellisierter Ziegenkäse gebraten

angerichtet in frischem Blattsalat-Walnuss-Bett an leckerem Dressing

17,50 €

Waldorfsalat

Sellerie-Apfel-Komposition an hellem Dressing, dazu knackige Walnüsse

16,50 €

Mediterranes Gemüse-Pfännchen

mit feinem Ziegenfrischkäse und gutem Olivenöl

16,90 €



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 €**

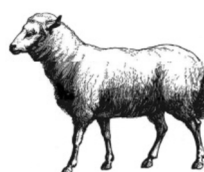
mit frischen Thüringer Klößen und Apfelrotkraut

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 €
Die Königin der Desserts Creme Brûlée	7,50 €
Süße Verführung <i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne</i>	5,50 €
Orangenspalten à la Stefania <i>karamellisiert, mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,00 €
Gebackenes Apfelbeignet <i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	7,50 €

Oder einen Eisgenuss

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

