

# Genusskarte

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

## Suppen mit ofenfrischem Baguette

**Rote-Beete-Süppchen** 7,80 €

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage 7,90 €

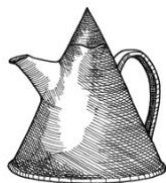
## Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

**Hausgebeizter Räucherlachs** 9,90 €  
auf frischem Salat

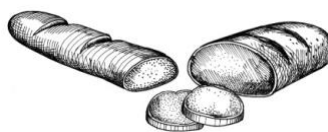
**Feines Carpaccio nach Art des Hauses** 17,90 €  
hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Parmesan und  
Kräuterpesto

**Leckeres Würzfleisch** 9,30 €  
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 Salat nach Gastinger-Art**

*frische Salate der Saison an Balsamico-Dressing und Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Baguette*

**17,80 €**

**Karamellisierte Ziegenkäse gebraten**

*angerichtet im knackigen Blattsalat-Walnuss-Bett mit leckerem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette*

**17,50 €**

**Deftige Kloštaler**

*mit Rahmchampignons und Apfelrotkraut*

**16,90 €**

**Fettuccine an Tomaten-Champignon-Crema**

*mit Rucola und Parmesan*

**17,20 €**



Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

**Thüringer Lachsforellenfilet gebraten** 25,90 €

*an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern,  
dazu Fettuccine*

**Frische Schmiedefelder Forelle** 23,90 €

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

Ein Genuss für Fleischliebhaber

**Zarte Schweinemedallions** 23,80 €

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

**Ochsenfetzen an Röstzwiebeln** 25,70 €

*dazu hausgemachte Kloßtaler*

**Frischer Lammrücken gebraten** 27,90 €

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

**Grillplatte „Rennsteig“** 21,80 €

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

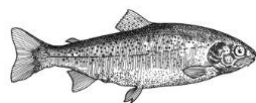
Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

**Rinderroulade nach Thüringer Art** 23,80 €

*mit hausgemachten Thüringer Klößen und Apfelrotkraut*

**Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce** 23,90 €

*mit Pilzen, dazu hausgemachte Thüringer Klöße  
und gemischter Salat*



*Forelle und Lachsforelle  
täglich frisch gefangen*



*Lammfleisch vom  
Thüringer Weidelamm*



*Wild aus dem  
Biosphärenreservat*

Zum guten Ende ein Dessert  
mit Eis der Thüringer Manufaktur Zucker & Zimt

<b>Affogato al caffè</b> <i>nach unserer eigenen Interpretation mit doppeltem Espresso und Vanilleeis</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> <i>Die Königin der Desserts</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Süße Verführung</b> <i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahnetupfer</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Karamellisierte Orangenspalten</b> <i>mit Vanilleeis, geröstete Mandeln, Sahnetupfer</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Gebackenes Apfelbeignet</b> <i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	<b>7,90 €</b>

Oder einen Eisgenuss

<b>Schweden-Eis</b> <i>Vanille-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Nuss-Eis</b> <i>Schokoladeneis, Nussnougateis, Sahne, Schokosoße, Nussvariationen</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Eis „Art des Hauses“</b> <i>Vanilleeis, Eierlikör, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne</i>	<b>9,50 €</b>

————— **Partner** —————

Biosphärenreservat  
Thüringer Wald

