

# Sommerkarte

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

## Suppe

**Feine Rinderkraftbrühe** 6,80 €  
*mit Einlagen*

**Frisches Knoblauchcreme-Süppchen** 6,50 €  
*mit Shrimps*

## Vorspeise

**Hausgebeizter Räucherlachs** 9,90 €  
*auf frischem Feldsalat, dazu ofenfrisches Baguette*

**Feines Carpaccio nach Art des Hauses** 16,50 €  
*hausgebeiztes Wild-oder Rinderfilet mit Parmesan, Kräuterpesto und Rucola, dazu ofenfrisches Baguette*

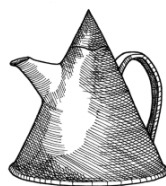
**Leckeres Würzfleisch** 8,90 €  
*mit Käse überbacken, dazu ofenfrisches Baquette*

## Leichte und vegetarische Kost

**Großer Salatteller „Art des Hauses“** 17,80 €  
*frische Blattsalate an Balsamico-Dressing, Tomate, Mozzarella, Pesto, Oliven und gebratene Hähnchenbrust dazu ofenfrisches Baguette*

**Schopskasalat** 16,90 €  
*Tomaten und Gurken mit Schafskäse, wahlweise mit pikanten gewürzten Klöpschen, dazu ofenfrisches Baguette*

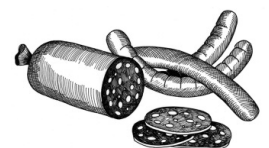
**Karamellisierter Ziegenkäse gebraten** 16,90 €  
*angerichtet in frischem Blattsalatbett an leckerem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette und Walnüsse*



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*

**16,90 €**

## ***Kleine Salat-Variationen der Saison***

*frischer Salat der Saison mit leckerem Dressing und  
Croûtons*

**6,50 €**



## Hauptspeisen

### Fisch aus unserem Gebirgsbach

#### **Thüringer Lachsforellenfilet**

22,90 €

*gebraten an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern  
dazu Fettuccine*

#### **Frische Schmiedefelder Forelle**

20,80 €

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

### Ein Genuss für Fleischliebhaber

#### **Zarte Schweinemedallions**

20,90 €

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

#### **Ochsenfetzen an Röstzwiebeln**

22,80 €

*dazu hausgemachte Kloßtaler*

#### **Frische Lammrücken gebraten**

24,90 €

*an Knoblauchkonfit, mit jungen Kaiserschoten  
dazu hausgemachte Babshüllerle*

#### **Grillplatte „Rennsteig“**

19,50 €

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

### Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

#### **Rinderroulade nach Thüringer Art**

20,50 €

*mit frischen Thüringer Klößen und Apfelrotkraut*

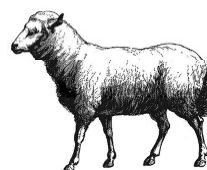
#### **Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce**

20,50 €

*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** 7,00 €  
*interpretiert nach Art des Hauses mit Doppeltem Espresso,  
Vanilleeis, Schokoladensoße, Sahne*
- Sommernachtstraum** 7,50 €  
*frische Erdbeeren, Balsamico, Vanilleeis, Sahne*
- Süße Verführung** 5,50 €  
*Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne*
- Windbeutel à la Stefania** 6,50 €  
*gefüllt mit hausgemachte Kirschgrütze und Sahne,*
- Gebackenes Apfelbeignet** 7,50 €  
*mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne*

Oder eine Eisspezialität?

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

———— **Partner** ————

Biosphärenreservat  
Thüringer Wald

