

Genusskarte

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

Suppen mit ofenfrischem Baguette

Suppe der Saison 7,80 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage G) 7,90 €

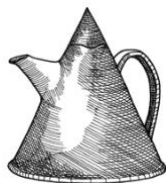
Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette A)

Hausgebeizter Räucherlachs D) 9,90 €
auf frischem Salat

Feines Carpaccio nach Art des Hauses G) 18,90 €
hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Parmesan und
Kräuterpesto

Leckerer Würzfleisch A)G) 8,90 €
mit Käse überbacken

Kleine Salat-Variationen der Saison J)8)G)A) 7,90 €
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** 8)J)A) **18,80 €**
frische Salate der Saison an Balsamico-Dressing und Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Baguette
- Karamellisierte Ziegenkäse gebraten** J)G)H) **18,50 €**
angerichtet im knackigen Blattsalat-Walnussbett, mit leckerem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette
- Deftige Kloßtaler** G)A)8)5)L) **17,90 €**
mit Rahmchampignons und Apfelrotkraut
- Fettuccine an Tomaten-Champignon-Crema** G)A)8) **17,80 €**
mit Rucola und Parmesan
- Schopska-Salat nach Art des Hauses** 8)J)A) **18,80 €**
frischer Gurken und Tomaten-Salat mit Schafskäse, wahlweise mit pikant gewürzten Klößchen, dazu ofenfrisches Baguette



Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

Thüringer Lachsforellenfilet gebraten ^{8)G)A)D)} **26,90 €**
*an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern,
dazu Fettuccine*

Frische Schmiedefelder Forelle ^{A)D)G)} **24,90 €**
*Blau oder nach Müllerinnenart mit Schwenkkartoffeln und
Tomaten, Zwiebeln, Kräutern*

Ein Genuss für Fleischliebhaber

Zarte Schweinemedallions ^{C)G)A)} **24,80 €**
*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Kräuterröstis*

Ochsenfetzen an Röstzwiebeln ^{5)A)L)J)} **26,70 €**
dazu hausgemachte Kloßtaler

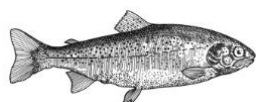
Frischer Lammrücken gebraten ^{G)} **28,90 €**
*an Knoblauchkonfit, mit feinen Butterböhnchen,
dazu hausgemachte Babshüllerle*

Grillplatte „Rennsteig“ ^{G)J)} **22,80 €**
*zwei Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel,
dazu Kartoffelsalat nach Oma Hilusch*

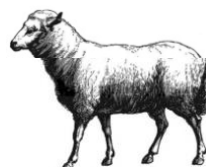
Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

Rinderroulade nach Thüringer Art ^{5)L)8)G)} **24,80 €**
mit hausgemachten Thüringer Klößen und Apfelrotkraut

Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce ^{5)L)8)G)} **24,90 €**
*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

Affogato al caffè <i>nach unserer eigenen Interpretation mit doppeltem Espresso und Vanilleeis</i>	11)8)C)G)	7,50 €
Crème Brûlée <i>Die Königin der Desserts</i>	G)8)C)	7,90 €
Süße Verführung <i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahnetupfer</i>	8)C)G)	6,00 €
Herbstkomposition <i>Vanilleeis auf einem Kürbis-Orangen-Chili-Spiegel, mit Kürbiskernen und Kernöl</i>	8)C)G)H)	8,50 €
Gebackenes Apfelbeignet <i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	8)C)G)H)	7,90 €

Oder einen Eisgenuss
mit Eis der Thüringer Manufaktur Zucker & Zimt

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

————— **Partner** —————

Biosphärenreservat
Thüringer Wald

