

# Genusskarte

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

## Suppen mit offenfrischem Baguette

**Suppe der Saison** 7,80 €

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage G) 7,90 €

## Vorspeisen mit offenfrischem 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

**Leckeres Würzfleisch** A)G) 8,90 €  
mit Käse überbacken

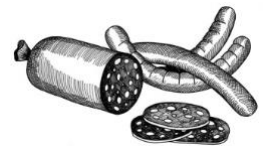
**Kleine Salat-Variationen der Saison** J)8)G)A) 8,50 €  
frischer Salat der Saison mit abwechslungsreichem  
Dressing und Croûtons



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) **18,90 €**  
*mit Rahmchampignons und Apfelrotkraut*
- Fettuccine an Tomaten-Champignon-Crema** G)A)8) **18,80 €**  
*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 Klöpschen, dazu ofenfrisches Baguette*



## Hauptspeisen

### Fisch aus unserem Gebirgsbach

**Thüringer Lachsforellenfilet gebraten** <sup>8)G)A)D)</sup> **27,90 €**  
*an feiner Weißweinsauce mit frischen Kräutern,  
dazu Fettuccine*

**Frische Schmiedefelder Forelle** <sup>A)D)G)</sup> **25,90 €**  
*Blau oder nach Müllerinnenart mit Schwenkkartoffeln und  
Tomaten, Zwiebeln, Kräutern*

### Ein Genuss für Fleischliebhaber

**Zarte Schweinemedallions** <sup>C)G)A)</sup> **25,80 €**  
*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,  
dazu hausgemachte Kräuterröstis*

**Ochsenfetzen an Röstzwiebeln** <sup>5)A)L)J)</sup> **27,70 €**  
*dazu hausgemachte Kloßtaler*

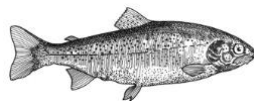
**Frisches Lammfilet gebraten** <sup>G)</sup> **29,90 €**  
*an Knoblauchkonfit, mit feinen Butterböhnchen,  
dazu hausgemachte Babshüllerle*

**Grillplatte „Rennsteig“** <sup>G)J)</sup> **23,80 €**  
*zwei Thüringer Bratwürstchen, Rostbrätel,  
dazu Kartoffelsalat nach Oma Hilusch*

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

**Rinderroulade nach Thüringer Art** <sup>5)L)8)G)</sup> **25,80 €**  
*mit hausgemachten Thüringer Klößen und Apfelrotkraut*

**Wildgoulasch auf Wacholderrahmsauce** <sup>5)L)8)G)</sup> **25,90 €**  
*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>	11)8)C)G)	<b>7,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> <i>die Königin der Desserts</i>	G)8)C)	<b>7,90 €</b>
<b>Süße Verführung</b> <i>Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahnetupfer</i>	8)C)G)	<b>6,00 €</b>
<b>Erdbeervariation</b> <i>mit Erdbeer-Joghurt-Eis und Crème-Balsamico</i>	8)C)G)H)	<b>8,50 €</b>
<b>Gebackenes Apfelbeignet</b> <i>mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne</i>	8)C)G)H)	<b>7,90 €</b>

Oder einen Eisgenuss  
mit Eis der Thüringer Manufaktur Zucker & Zimt

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

————— **Partner** —————

Biosphärenreservat  
Thüringer Wald

