

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

Leckeres Würzfleisch A)G) 9,50 €
mit Käse überbacken

Kleine Salat-Variationen der Saison J)8G)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 <i>frische Salate der Saison an Balsamico-Dressing und Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<small>8)J)A)</small>	18,80 €
Karamellisierter Ziegenkäse gebraten <i>angerichtet im knackigen Blattsalat-Walnussbett, mit leckerem Dressing, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<small>J)G)H)</small>	18,50 €
Deftige Kloßtaler <i>mit Rahmchampignons und Apfelrotkraut</i>	<small>G)A)8)5)L)</small>	19,90 €
Fettuccine an Tomaten-Champignon-Crema <i>mit Rucola und Parmesan</i>	<small>G)A)8)</small>	18,80 €
Schopska-Salat nach Art des Hauses <i>frischer Gurken und Tomaten-Salat mit Schafskäse, wahlweise mit pikant gewürzten Klöpschen, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<small>8)J)A)</small>	18,80 €



Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

Thüringer Lachsforellenfilet gebraten 8)G)A)D) **28,90 €**
*an feiner Weißweinsoße mit frischen Kräutern,
 dazu Fettuccine*

Frische Schmiedefelder Forelle A)D)G)
*Blau oder nach Müllerinnenart mit Schwenkkartoffeln und
 Tomaten, Zwiebeln, Kräutern* **26,90 €**

Ein Genuss für Fleischliebhaber

Zarte Schweinemedaillons C)G)A)
*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,
 dazu hausgemachte Kräuterröstis* **26,80 €**

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

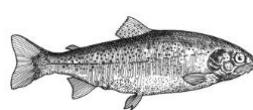
Frisches Lammfilet gebraten G)
*an Knoblauchkonfit, mit feinen Butterböhnchen,
 dazu hausgemachte Babshüllerle* **30,90 €**

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

Gastinger's Wald- und Wiesen-Klassiker

Rinderroulade nach Thüringer Art 5)L)8)G)
mit hausgemachten Thüringer Klößen und Apfelrotkraut **26,80 €**

Wildgoulasch auf Wacholderrahmsoße 5)L)8)G)
*mit Pilzen, dazu hausgemachte Thüringer Klöße
 und gemischter Salat* **26,90 €**



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 nach unserer eigenen Interpretation mit doppeltem Espresso und Vanilleeis	11)8)C)G)	7,50 €
Creme Brûlée die Königin der Desserts	G)8)C)	7,90 €
Süße Verführung Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Sahnetupfer	8)C)G)	6,00 €
Karamellisierte Orangenspalten Vanilleeis, geröstete Mandeln, Sahnetupfer	8)C)G)H)	10,50 €
Gebackenes Apfelbeignet an Vanilleeis, Mandeln und Sahne	8)C)G)H)	7,90 €
Oder einen Eisgenuss mit Eis der Thüringer Manufaktur Zucker & Zimt		
Schweden-Eis Vanille-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	8)C)G)	8,80 €
Nuss-Eis Schokoladeneis, Nussnougateis, Sahne, Schokosoße, Nussvariationen	8)C)G)H)	8,50 €
Eis „Art des Hauses“ Vanilleeis, Eierlikör, hausgemachte Kirschgrütze, Sahne	8)C)G)	9,50 €

————— **Partner** ———

Biosphärenreservat
Thüringer Wald

