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	<i>A)</i>	
Hausgebeizter Räucherlachs auf frischem Salat	D)	9,90 €
Feines Carpaccio nach Art des Hauses hausgebeiztes Wild- oder Rinderfilet mit Parmesan und Kräuterpesto	G)	18,90 €
Leckeres Würzfleisch mit Käse überbacken	A)G)	9,50 €
Kleine Salat-Variationen der Saison 1)8, frischer Salat der Saison mit abwechslungsreichem Dressing und Croûtons) <i>G)A)</i>	8,50 €



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 Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Baguette		18,80 €
Karamellisierter Ziegenkäse gebi angerichtet im knackigen Blattsalat-Walnussbett, mit leckerem Dressing, dazu ofenfrisches Baguet	•	18,50 €
Deftige Kloßtaler mit Rahmchampignons und Apfelrotkraut	G)A)8)5)L)	19,90 €
Fettuccine an Tomaten-Champigno mit Rucola und Parmesan	on-Crema _{G)A)8)}	18,80 €
Schopska-Salat nach Art des Ha frischer Gurken und Tomaten-Salat mit Schafskä mit pikant gewürzten Klöpschen, dazu ofenfrische	ise, wahlweise	18,80 €

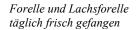


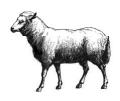
Hauptspeisen

Fisch aus unserem Gebirgsbach

Thüringer Lachsforellenfilet gebraten 8)G)A)D) an feiner Weißweinsoße mit frischen Kräutern, dazu Fettuccine	28,90 €
Frische Schmiedefelder Forelle A)D)G) Blau oder nach Müllerinnenart mit Schwenkkartoffeln und Tomaten, Zwiebeln, Kräutern	26,90 €
Ein Genuss für Fleischliebhaber	
Zarte Schweinemedaillons in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons, dazu hausgemachte Kräuterröstis	26,80 €
Ochsenfetzen an Röstzwiebeln dazu hausgemachte Kloßtaler	27,70 €
Frisches Lammfilet gebraten an Knoblauchkonfit, mit feinen Butterböhnchen, dazu hausgemachte Babshüllerle	29,90 €
Grillplatte "Rennsteig" 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	
ana gembenter butut	<i>26,90 €</i>







Lammfleisch vom Thüringer Weidelamm



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 €
Herbstsonne Kürbis-Orangen-Mus an Vanilleeis, Kürbisöl und Kür	8)C)G)H) biskernen	10,50 €
Gebackenes Apfelbeignet mit 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 €

