

Suppen

| | |
|--|--------|
| Deftige Fleischbrühe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich | 4,80 € |
| Cremesuppe von Kastanien serviert mit gerösteten Sonnenblumen Kernen | 5,90 € |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Kleiner Salatteller verschiedene marinierte Salate mit Blattsalatbukett | 4,90 € |
| Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Toast | 7,90 € |
| Gebackene Hütes Schippel serviert mit Knoblauch Dip, Blattsalatbukett | 12,90 € |
| 3 Kloßteigplätzchen⁽¹⁾ mit Knoblauchgarnelen garniert mit einem Blattsalatbukett | 15,90 € |

Für unsere Vegetarier (auch Vegan erhältlich)

| | |
|---|---------|
| Herbstlich Bunttes Kastanien Risotto serviert mit Baby Spinat | 15,90 € |
| Gemüse Linguine serviert mit Baby Blattspinat, Cherry Tomaten | 14,90 € |

Aus Fluss und Meer

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Zanderfilet serviert auf cremigen Spitzkohl Gemüse, Kartoffelstampf | 19,90 € |
|--|---------|

Wir haben eine Allergenen gekennzeichnete Speisenkarte.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie mündlich wie auch schriftlich.

Aus unserer leichten Küche

Blattsalat im Tortilla Körbchen

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl Dressing

| | |
|--|---------|
| mit gebratenen Zanderfilet | 14,90 € |
| mit 4 Kräutergarnelen | 16,90 € |
| mit gebratenen Rhöner Rumpsteak | 18,90 € |

Aus Topf und Pfanne

Rosa Gebratene Geflügelleber

serviert in einer Apfel - Zwiebel Soße, Kartoffelstampf

16,90 €

Gebratene Perlhuhnbrust

serviert mit cremigen Waldpilz - Maronenragout, Kartoffelstampf

19,90 €

Fleisch aus der Region Rhön Grabfeld

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Schwein

überbacken mit Käse⁽³⁾, Pommes Frites

15,90 €

3 Schweinemedallions

serviert mit cremigen Spitzkohl, gebackene Hütes Schippel

17,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind 200g

serviert mit Pfefferrahmsoße, Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

24,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind "Esterhazy"

serviert auf Wurzelgemüse mit Röstzwiebeln,
hausgemachte Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

24,90 €

Rhöner Filet 200g

serviert mit Wurzelgemüse und Röstzwiebeln,
Portwein - Jus, gebackene Hütes Schippel

28,90 €

Wir haben eine Allergenen gekennzeichnete Speisekarte.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie mündlich wie auch schriftlich.

Unsere Hütengerichte

Für unsere Hütengerichte verwenden wir Kartoffeln aus Hollstadt von der Familie Ress aus der Herrenmühle.

Der Kloßschab bis zum Hütengericht sind hausgemacht und aus diesen Kartoffeln verarbeitet.

| | |
|---|---------|
| Zarter Rehgulasch mit Thüringer Klößen ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl | 16,90 € |
| Seniorenteller vom Rehgulasch mit einem Thüringer Kloß ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl | 14,90 € |
| 3 geschmorte Schweinebäckchen serviert mit Thüringer Klößen ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl | 14,90 € |
| Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen serviert mit einem Thüringer Kloß ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl | 12,90 € |
| Gefüllte Rinderroulade (mit Schinkenspeck ⁽¹⁾ , Zwiebeln, Gurken) dazu reichen wir Thüringer Klöße ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl | 19,40 € |
| Geschmorte Ochsenbacke in Thymian Jus serviert mit Thüringer Klößen, Apfelrotkohl | 19,90 € |

Unser Meininger Hütengericht Neu interpretiert

| | |
|---|---------|
| Hütengericht - Pfännchen "Waldpilze" gebratener hausgemachter Hütengericht - Teig, belegt mit geschmorten Waldpilzen, Büffelmozzarella, Saisonale Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert | 18,90 € |
| Hütengericht - Pfännchen "Himmel und Erde" gebratener hausgemachter Hütengericht - Teig, belegt mit Leber- und Rotwurst von der Fleischerei Greiner, Röstzwiebeln, Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert | 17,90 € |
| Hütengerichtburger Unser Kloß Teig als Burger 200 g Beef mit Appenzeller, serviert mit Blattsalat, Tomaten Chutney, Röstzwiebeln | 16,90 € |

Die Süße Versuchung

Unser Eis kommt von der Eismanufaktur Dermbach.

| | |
|---|--------|
| 1 Kugel Eis Ihrer Wahl | 1,80 € |
| Eiskaffee oder Eisschokolade mit einer Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis, Sahne | 6,90 € |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 7,90 € |
| Winterzauber 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Pflaumen, mit Sahne garniert | 7,90 € |
| Creme Brûlée | 5,40 € |
| Creme Brûlée mit Passionsfruchtsorbet | 6,90 € |
| Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis | 6,90 € |

Wir haben eine Allergenen gekennzeichnete Speisekarte.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie mündlich wie auch schriftlich.