

Suppen

Deftige Fleischbrühe 4,80 €
mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Würzige Gurkenkaltsole 5,90 €
verfeinert mit Creme fraiche, gesalzenem Popcorn

Vorspeisen

Kleiner Salatteller 4,90 €
verschiedene marinierte Salate mit Blattsalatbukett

Feines Würzfleisch vom Schwein 7,90 €
mit Käse überbacken, Toast

Gebackene Hüttes Schippel 12,90 €
serviert mit Knoblauch Mayonnaise, Blattsalatbukett

Carpaccio von der gepökelten Rinderzunge 14,90 €
serviert mit Kapern, Parmesan und Blattsalatbukett, Toast

Für unsere Vegetarier (auch Vegan erhältlich)

Paprika Spinat Risotto 15,90 €
serviert mit Fenchel Orangen Gemüse

Thai Gemüse Bowl 15,90 €
serviert mit frischem Gemüse in Curry Kokos Soße, Reis

Aus Fluss und Meer

Gebrautes Lachsforellenfilet 21,90 €
serviert auf Fenchel Orangen Gemüse, Kartoffelpüree

Wir haben eine Allergenen gekennzeichnete Speisekarte.
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 gebratenem Lachsforellenfilet	15,90 €
mit gebratenen Rhöner Rumpsteak (250 g)	18,90 €

Aus Topf und Pfanne

Gepökelte Rinderzunge

serviert mit Portweinsauce, Kartoffelpüree und glasierten Zuckerschoten

16,90 €

Geflügelleber Pasta

Linguine mit Geflügelleber und Äpfeln in Portweinsauce, Röstzwiebeln

16,90 €

Tempura Hähnchen

2 Hähnchenunterschenkel in Tempura Teig gebacken, serviert auf nussigem Kokos Curry Gemüse, Reis

19,90 €

Fleisch aus der Region Rhön Grabfeld

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Schwein

überbacken mit Käse⁽³⁾, Steak House Pommes

15,90 €

Schloss Stuben Pfännchen

Schweinemedallions serviert auf einer Kartoffel Grillgemüse Pfanne, Pfeffersauce

17,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind 250g

serviert mit Pfefferrahmsauce, Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

24,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind 250g

mit Whisky Bacon Marmelade, Blattsalatbukett, gebackene Hütes Schippel

25,90 €

Rhöner Filet 200g

serviert auf Grillgemüse, gebackene Hütes Schippel, Kräuterquark

29,90 €

Unsere Hütessgerichte

Für unsere Hütess verwenden wir Kartoffeln aus Hollstadt von der Familie Ress aus der Herrenmühle.
Der Kloßschab bis zum Hütss 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 Lammhaxe serviert mit Thüringer Klößen ⁽⁷⁾ , cremigen Speckbohnen ⁽¹⁾	20,90 €

Unser Meininger Hütess Neu interpretiert

Hütess - Pfännchen "Italian Summer" gebratener hausgemachter Hütess - Teig, belegt mit mariniertem Auberginen, Zucchini und Cherrytomaten, Parmesan und Aioli, Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert	19,90 €
Hütessburger Unser Kloß Teig als Burger 200 g Beef mit Camembert, serviert mit Blattsalat, Tomaten - Gewürzgurken Relish, Röstzwiebeln	16,90 €

Die Süße Versuchung

Unser Eis kommt von der Eismanufaktur Dermbach.

1 Kugel Eis Ihrer Wahl	2,00 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit einer Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis, Sahne	7,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Panna Cotta mit Obst	5,70 €
Panna Cotta mit Erdbeer - Sorbet	7,50 €
Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis	6,90 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht Sorbet, Erdbeerschaum	9,80 €

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