

Suppen

Deftige Fleischbrühe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich	4,80 €
Cremesuppe vom heimischen Bärlauch serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen	5,90 €

Vorspeisen

Kleiner Salatteller verschiedene marinierte Salate mit Blattsalatbukett	4,90 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Toast	7,90 €
Gebackene Hüttes Schippel serviert mit Bärlauch Quark, Blattsalatbukett	12,90 €
Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet garniert mit einem Blattsalatbukett, Parmesan	14,90 €

Für unsere Vegetarier (auch Vegan erhältlich)

Berglinsen Risotto serviert mit Mini Gemüse, Parmesan	15,90 €
Bärlauch Linguine serviert mit Cherry Tomaten, Mini Möhren, Parmesan	14,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet serviert mit Linguine in Paprika Rahm, Mini Zucchini	19,90 €
---	---------

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 gebratenen Zanderfilet	14,90 €
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 auf cremigen Bärlauch Linguine, glasierte Baby Möhren

19,90 €

Fleisch aus der Region Rhön Grabfeld

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Schwein

überbacken mit Käse⁽³⁾, Pommes Frites

15,90 €

Schloss Stuben Pfännchen

Schweinemedallions serviert auf einer Kartoffel Grillgemüse Pfanne, Pfeffersoße

17,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind 250g

serviert mit Pfefferrahmsoße, Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

24,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind "Bärlauch" 250g

serviert mit Bärlauch Quark, Hütes Schippel, Salatbukett

24,90 €

Rhöner Filet 200g

serviert auf Grillgemüse, Bärlauch Quark
gebackene Hütes Schippel

28,90 €

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

Unsere Hütesgerichte

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

Der Kloßschab bis zum Hüts 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 €
Scheiben von der knusprigen Gänsebrust serviert mit Thüringer Klößen ⁽⁷⁾ , Apfelrotkohl	21,00 €

Unser Meininger Hütes Neu interpretiert

Hütes - Pfännchen "Surf and Turf" gebratener hausgemachter Hütes - Teig, belegt mit gebratenen Rindfleischstreifen, Riesengarnelen, Creme Fraiche, Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert	19,90 €
Hütesburger 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	2,00 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit einer Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis, Sahne	7,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Winterzauber 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Pflaumen, mit Sahne garniert	8,90 €
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.