

Suppen

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

Käsemelange 5,90 €
Auszug aus verschiedenen Käsesorten, mit Brotroutons

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 Dip, Blattsalatbukett

3 Kloßteigplätzchen⁽¹⁾ mit Knoblauchgarnelen 15,90 €
garniert mit einem Blattsalatbukett

Für unsere Vegetarier (auch Vegan erhältlich)

Herbstlich Bunte Kastanien Risotto 15,90 €
serviert mit Baby Spinat

Käse Linguine 14,90 €
serviert mit Gorgonzola, Cherry Tomaten, Röstzwiebeln, Rukkola

Fisch aus der Fischzucht Untermaßfeld

Gebrautes Karpfenfilet 18,90 €
serviert mit Meerrettichsoße, Kartoffel Drillinge

Aus Fluss und Meer

Gebrautes Zanderfilet 19,90 €
serviert auf cremigen Schwarzwurzel Gemüse, Kartoffelstampf

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 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 €

Involtini von der Hähnchenbrust

gefüllt mit Büffelmozzarella, Parma Schinken⁽¹⁾, Tomaten und Rukkola, Gorgonzolasoße, Gebackene Hütes Schippel

18,90 €

Steak vom Hirschrücken

serviert mit cremigen Waldpilz - Maronenragout, Speck 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 Schwarzwurzeln, gebackene Hütes Schippel

17,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind 200g

serviert mit Pfefferrahmssoße, Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

24,90 €

Rumpsteak vom Rhöner Rind "Hüttenzauber"

überbacken mit geschmolzenen Appenzeller, Röstzwiebeln, Apfel Chutney, hausgemachte Macaire Kartoffel - Plätzchen⁽¹⁾

25,90 €

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 Hütens verwenden wir Kartoffeln aus Hollstadt von der Familie Ress aus der Herrenmühle.

Der Kloßschab bis zum Hütens 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 Lamm Haxe serviert mit Thüringer Klößen, glasierte Schwarzwurzeln	18,90 €

Unser Meininger Hütens Neu interpretiert

Hütens - Pfännchen "Waldpilze" gebratener hausgemachter Hütens - Teig, belegt mit geschmorten Waldpilzen, Büffelmozzarella, Saisonale Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert	18,90 €
Hütens - Pfännchen "Himmel und Erde" gebratener hausgemachter Hütens - Teig, belegt mit Leber- und Rotwurst von der Fleischerei Greiner, Röstzwiebeln, Blattsalate der Saison, im Gusseisernen Pfännchen serviert	17,90 €
Hütensburger 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 €
Crème Brûlée	5,40 €
Crème 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.