

Suppen und Vorspeisen

Deftige Fleischbrühe

mit Fleischklößchen ^{a,b,f}, Gemüsestreifen ^d und Eierstich ^{b,h}

5,90 €

Cremesuppe von Pastinake und Apfel ^{d,f}

serviert mit Appenzeller Bergkäse und gerösteten Sonnenblumenkerne

6,90 €

Kleiner Salatteller

verschiedene marinierte Salate ^c mit Blattsalatbukett ^c

6,60 €

Feines Würzfleisch vom Schwein ^{a,f,c,d}

überbacken mit Gouda, Buttertoast ^{a,h}

9,50 €

Gebackene Hütes Schippel ^{7,a}

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise ^{g,h}, Blattsalat ^c

13,90 €

Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"

17,90 €

serviert mit gebeizten Lachs mit Apfel Chutney ^c, Aioli ^h, Kräuterbutter ^h, Blattsalatbukett ^c, Cherry Tomaten und Rukkola, eingelegten Oliven, Baguette ^{a,i}

Vegetarische und Leichte Kost

Linguine mit Rukkola Pesto ^{h,e}

serviert mit Cherrytomaten, Parmesan ^h

14,90 €

Rote Thai Curry - Kokos Bowl ^{c,d,g,i}

serviert mit knackigem Gemüse, Reisbandnudeln

15,90 €

mit 3 gebratenen Riesengarnelen

22,90 €

Blattsalat im Tortilla Körbchen^(a)

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl Dressing ^c

14,90 €

mit gebratenen Zanderfilet

21,20 €

mit Tomahawk Steak vom Duroc Schwein 450 g

23,90 €

mit gegrilltem Us Rumpsteak 200 g

27,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet

21,90 €

serviert mit Meerrettichsoße ^{d,h}, Rosmarinkartoffeln, Rote Beete

Aus Topf und Pfanne

Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"

18,90 €

serviert in einer Apfel - Portwein Soße ^c, Kartoffel Püree ^h

Schweinesteak Würzfleisch

21,90 €

Gegrilltes Schweinerückensteak, überbacken mit Gouda ^h
und Würzfleisch vom Schwein ^{a,d,h}, Steak House Pommes

Gebratene Maispouardenbrust

21,90 €

serviert mit Rukkola Linguine ^{a,e,h} und Cherrytomaten, Parmesan ^h

Tomahawk vom Duroc Schwein 450 g

25,90 €

serviert auf Grillgemüse,
gebackene Hütes Schippel ^{7a} mit Kräuterbutter ^h

Schloss Pfännchen

33,90 €

200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße ^c, Kartoffel Grillgemüse,
im Gusseisernen Pfännchen serviert

Gegrilltes US Rumpsteak 200 g "Hüttenzauber"

33,90 €

200 g US Rinderrücken serviert mit Apfel Chutney ^c, Appenzeller Bergkäse ^h,
Röstzwiebeln ^a, gebackene Hütes Schippel ^{7,a}

Gerne können Sie auch ein größeres US Rumpsteak bestellen
je 100g mehr

12,50 €

Unser Meininger Hüttes Neu interpretiert

Hüttes Pfännchen "Surf and Turf"

25,90 €

gebratener hausgemachter Hüttes Teig ^{7,a}, mit Sour Cream ^h,
gebratenen Rindfleischstreifen, 2 Riesengarnelen, Blattsalat ^c im
Gusseisernen Pfännchen serviert

Hüttesburger

19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger ⁷
200 g Beef, überbacken mit Appenzeller Bergkäse ^h, Apfel Zwiebel Marmelade ^a,
Röstzwiebeln ^a, Blattsalat ^c

Unsere Hüttesgerichte

1/2 Ente (große Portion)

19,90 €

serviert mit einer Apfel Beifuß Soße, Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Zarter Hirschgulasch®

20,90 €

mit Meininger Hüttes ^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Seniorenteller vom Hirschgulasch®

18,90 €

mit einem Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

3 geschmorte Schweinebäckchen®

18,90 €

serviert mit Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen®

16,90 €

serviert mit einem Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Scheiben von der knusprigen Gänsebrust

21,90 €

serviert mit Meininger Hüttes ^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Gefüllte Rinderroulade ^(cdf)

23,90 €

(mit Schinkenspeck ¹, Zwiebeln, Gurken) dazu reichen wir Meininger Hüttes ^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

Die Süße Versuchung

1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach	2,40 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere	
Eiskaffee^(h) oder Eisschokolade^(h)	8,90 €
mit einer Kugel Schokoladeneis ^{b,h} und Vanilleeis ^{b,h} , Sahne ^h	
Apfelstrudel^{a,b}	8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	
1 Kugel Hausgemachtes Sorbet	2,60 €
Minze oder Obstsorbet	
Minzsorbet mit Prosecco	8,90 €
garniert mit Früchten	
Hausgemachter Obstsalat	7,90 €
mit Vanilleeis ^h	
Hausgemachte Blutorange Creme Brûlée^{b,f}	6,90 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Phosphate bei Wurst- und Fleisch Erzeugnissen
 2. Konservierungsstoffe
 3. Farbstoffe
 4. Süßstoffe
 5. Antioxidationsmittel
 6. Geschmacksverstärker
 7. Schwefeldioxid oder Sulfide+B133
 8. bei geschwärzten Oliven
 9. bei gewachstem Obst
 10. Chinin und Chinin Salze
 11. Coffein
-
- a. Gluten
 - b. Eier
 - c. Sulfite
 - d. Sellerie
 - e. Erdnüsse
 - f. Senf
 - g. Soja
 - h. Lactose
 - i. Sesam
 - j. Fisch und Krebstiere

Gerne beraten wir Sie auch mündlich, sprechen Sie uns an.