

Suppen und Vorspeisen

Deftige Fleischbrühe

5,90 €

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

Cremesuppe von Pastinake und Apfel ^{d,h}

6,90 €

serviert mit Appenzeller Bergkäse und gerösteten Sonnenblumenkerne

Kleiner Salatteller

6,60 €

verschiedene marinierte Salate ^c mit Blattsalatbukett ^c

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

9,50 €

überbacken mit Gouda, Butters-toast ^{a,h}

Gebackene Hüttes Schippel ^{7,a}

13,90 €

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

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

13,90 €

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

serviert mit knackigem Gemüse, Reisbandnudeln

14,90 €

mit 1 gebratenen großen Riesengarnele

21,90 €

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

serviert mit cremigen Rote Beete Gemüse ^{d,h}, Rosmarinkartoffeln

21,90 €

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,h}, 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 €



DER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

Unser Meininger Hüttes Neu interpretiert

Hüttes Pfännchen "Surf and Turf"

25,90 €

gebratener hausgemachter Hüttes Teig ^{7,a}, mit Sour Cream ^h,
gebratenen Rindfleischstreifen, einer großen Riesengarnele, 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 Hütengerichte

1/2 Ente (große Portion) c 19,90 €
serviert mit einer Apfel Beifuß Soße, Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Zarter Hirschgulasch c 20,90 €
mit Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Seniorenteller vom Hirschgulasch c 18,90 €
mit einem Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

3 geschmorte Schweinebäckchen c 18,90 €
serviert mit Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen c 16,90 €
serviert mit einem Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Scheiben von der knusprigen Gänsebrust c 21,90 €
serviert mit Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Gefüllte Rinderroulade^(c,d,f) 23,90 €
(mit Schinkenspeck¹, Zwiebeln, Gurken) dazu reichen wir Meininger Hütens^{7,a}, Apfelrotkohl c

Die Süße Versuchung

<i>1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach</i>	2,40 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere	
<i>Eiskaffee^(h) oder Eisschokolade^(h)</i>	8,90 €
mit einer Kugel Schokoladeneis ^{b,h} und Vanilleeis ^{b,h} , Sahne ^h	
<i>Apfelstrudel ^{a,b}</i>	8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	
<i>1 Kugel Hausgemachtes Sorbet</i>	2,60 €
Minze oder Obstsorbet	
<i>Minzsorbet mit Prosecco</i>	8,90 €
garniert mit Früchten	
<i>Hausgemachter Obstsalat</i>	7,90 €
mit Vanilleeis ^h	
<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{a,b}</i>	9,80 €
serviert mit Pflaumen - Portwein Kompott ^c , Sahne ^h	

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.