

Vorspeisen und Salat

starters

**Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich und Gemüse**

7.20 €

Beef consomme "Royal" with egg custard and vegetables

Feines Würzfleisch

mit Käse überbacken, Zitrone und Baguette

klein (200g) - 8.70 €

groß (400g) - 12.00 €

gratinated ragout fin from pork with lemon and baguette

Gemischter Salat

Gezupfter Blattsalat mit fruchtigem Hausdressing auf frischem Gemüse

8.50 €

mixed salad with sweet peppers, cucumber, tomatoes and home made dressing

Gratinierter Ziegenkäse

Karamellisierte Walnüsse, gebutterte Apfelspalten und Trauben
auf Blattsalat mit Frenchdressing, Baguette

18.90 €

gratinated goat cheese with caramelized walnuts, grapes and apple, with green salad and french dressing

Carpaccio vom Rinderfilet und gebratene Garnelen

mit Ruccolasalat und Parmesanspäne

23.70 €

carpaccio of beef with roasted prawns, rocket salad and parmesan cheese

Aus Topf & Pfanne

from pot and pan

Thüringer Rostbrätel vom Burgenländer Landschwein aus Prießnitz
Schweinekammscheibe (durchwachsenes Fleisch, hat Fettmarmorierung)
mit gebratenen Zwiebeln und Röstkartoffeln

18.50 €

Thuringian Rostbrätel - Slice of pork neck with onions and roasted potatoes

Knuspriges Schnitzel vom Burgenländer Landschwein aus Prießnitz

-aus dem Schweinerücken geschnitten-
mit Buttererbsen und Röstkartoffeln

25.50 €

escalope of pork with peas and roasted potatoes

Geschmorte Rinderrouladen

nach traditioneller Zscheiplitzer Art, mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke gefüllt
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

28.50 €

braised roulade of beef with red cabbage and thuringian dumplings

Kleinere Portionen von unseren Hauptgerichten sind möglich.
Beilagenumbestellungen werden je Umbestellung mit 1.00 € berechnet

Unsere Küchenzeiten

Mittagstisch: 11.30 Uhr-14.00 Uhr

Abendessen: 18.30 Uhr – 19.00 Uhr

Zwischenzeit: Kleine Speisen, Kuchen und Dessert

Unsere Klassiker

local food

Bauernfrühstück

Gebratene Kartoffelscheiben , Wurst, Eier
Als Omelett mit Gewürzgurke und Salat angerichtet

16.80 €

sausage and potatoes omelette with mixed pickles

- auf Wunsch auch vegetarisch-

Hausgemachte Sülze

von der Chefin selbst nach Original Familienrezept hergestellt

- keine Saure Sülze, nicht mit Gewürzgurke -

Mit Remoulade (auf Wunsch mit Vinaigrette) und Röstkartoffeln

17.80 €

aspic of pork with roasted potatoes and remoulade

Auch im Glas zum mitnehmen 350g- 5.70 €

zusätzlich Blutwurst, Leberwurst 250g-4.50 €, und Gehacktes im Glas- 350g-5.70 €

Bei Interesse fragen Sie unseren Service.

Fisch und Vegane Kost

fish and vegan food

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an gebuttertem Wurzelgemüse

Petersilienkartoffeln und Bechamelsauce

28.50 €

Fried sea bass fillet with buttered root vegetables parsley potatoes and cream sauce

Gebratenes Gemüse auf tomatisierten Reisnudeln

mit gerösteten Erdnüssen und Cashewkernen- vegan

Buntes Pfannengemüse mit Karotten, Paprika, Kirschtomaten, Mais, Lauch
und Knoblauch, auf würzig-aromatisch tomatisierten Reisnudeln

22.60 €

Fried vegetables on tomato rice noodles with roasted peanuts and cashews – vegan

Dessert

sweets

Variation von Creme Brulee und Panna Cotta mit Beerenfrüchten an Himbeersorbet

14.80 €

mixed dessert- cream brulee vanille, panna cotta with berry and raspberry sorbet

Eispalatschinken

2 Palatschinken mit Vanilleeis und Obstsalat

11.40 €

Crepes, Vanilla icecream, fruit salad

Unsere Desserts für den kleinen Appetit

Creme Brulee Vanille

4.90 €

cream brulee vanille

Panna Cotta mit Beerenfrüchten/Erdbeeren

4.90 €

panna cotta with berry

Käse zum Wein

cheese

Käsewürfel mit Trauben

9.00 €

cheese with grapes

Gemischte Käseauswahl mit Baguette

von Hart-, Weich- und Blauschimmelkäse (250g) mit Trauben und Feigensenf

19.20 €

mixed cheese with grapes, fruit and fig mustard

Alle Speisen werden hausgemacht

All dishes are homemade

mit Ausnahme von unseren Thüringer Klößen, da findet im A la Carte Bereich, ein Kloßteig als Halbfertigprodukt Verwendung. Gern bereiten wir auf Vorbestellung (mit Aufpreis) auch diese frisch zu, dazu ist absolute Pünktlichkeit der Gäste Voraussetzung und natürlich frische mehlig Kartoffeln. Unser Eis beziehen wir von der Fa. Schöller.

Unsere Speisen enthalten die handelsüblichen Inhaltsstoffe und Allergene. Für nähere Informationen liegt an der Theke ein Verzeichnis aus. Gäste mit Unverträglichkeiten bei bestimmten Speisekomponenten wenden sich bitte an unsere Bedienung, damit diese mit der Küche eine für Sie gesunde Alternative finden.