



*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet wild Berry 5,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 5,50 €

“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren

aufgefüllt mit Sekt 5,90 €

Granatapfel Spritz 5,90 €

Vorspeisen

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

mit marinierten Strauchtomaten

und einem Garnelenspieß 1,2,6,9,14 10,80 €

Carpaccio von hausgebeiztem Angusrind

auf Rucolasalat mit Parmesanspännen 3,10,9,12, 10,90 €

Gratiniertes Ziegenkäse mit Vanillehonig

auf gebackenem Rucola

in Orangenbalsamico & hausgebackenes Brot 1,9,10,6, 9,90 €

Suppen

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbensuppe & Shrimps

Kürbis - Süppchen & Tomatensuppe 3,1,10,12,14 7,00 €

Kürbis – Apfel – Süppchen mit gebratener Blutwurst 3,1,10,12,14
6,50 €

Hartmann's Fischsuppe 3,8,12 8,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 er Lugana Weißwein

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig

Glas 0,2 7,50 € Flasche . 26,50 €

2017 er Merlot Porta Leoni Rotwein

Fruchtig & frisch, Zitrusaromen

Glas 0,2 6,30 € Flasche 23,50 €

2016 er Gänsehaut Rotwein

Vollmundig, samtig, rund & harmonisch

Glas 0,2 7,60 Flasche 27,90 €

Frische Pasta

Feine Bandnudeln aus dem Parmesan

dazu knackige Salate 1,3,5,9,10, 14,30 €

Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen

in Tomatensugo 1,5,9,10, 17,90 €

auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Pastagerichte auch mit Glutenfreien Nudeln zu.

Unser Playgirl des Monats

Geschmorte Gänseleber in Trauben – Madeirasauce

dazu Feldsalat & Reibekuchen 12,80 €

*Gefüllter Gänsebraten mit Äpfeln & Rosinen
dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße 24,50 €*

Unser Menue

*Feldsalat mit Kartoffeldressing Rauchlachs & Croutons

*Gefüllter Gänsebraten
Apfelrotkohl & Kartoffelklößen

*Mohnmousse & Spekulatiuseis mit Burgunderpflaumen
á Pers.36,50 €*

*Ab 4 Personen tranchieren Ihnen unsere Köche ganze Gänse
am Tisch!!*

Gans to Go“

*Gänsebraten oder ganze Gänse mit Beilagen für zu Hause!!
Kein Problem sprechen Sie uns an!*

Heimisches Wild

Geschmorte Hirschkeule

*mit Aprikosen, Tomaten & Backpflaumen
dazu Apfelrotkohl & Klösse 1,9,10,6 22,90 €*

*Hirschkalbsmedaillons mit Birne & Preiselbeeren
überbacken mit Brie
dazu Salat & Schupfnudeln 9,10,6 26,80 €*

*Wildschweinrücken auf Spitzkohlgemüse
dazu Spätzle 9,10,6 24,80 €*

*Hirschragout
dazu Spätzle & Apfelrotkohl 9,10,6 20,80 €*

*Hirschrücken rosé gebraten
mit Kirschtomaten, Steinpilzen & Parmesan
dazu Bandnudeln 1,9,10,6 27,80 €*

*Hirschkalbssteak in Wodka – Kirschsauce
dazu Feldsalat & Schupfnudeln 1,9,10,6 24,90 €*

***Dämmerwälder Wildplatte**
ab zwei Personen
Das Beste vom Hirsch, Wildschwein
in feiner Barollosauce,
dazu servieren wir ihnen winterliche Gemüse & Salate,
Kroketten oder Kartoffelklöße 1,9,10,6
29,90 € pro Person*

Dry Aged Beef *60 Tage am Knochen gereift*

Entrecote vom irischem Weideochsen 300 gr.
mit Rosa – Pfeffersauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 30,90 €

Angusrumpsteak vom irischem Weideochsen 300 gr.
mit BBQ - Sauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 30,90 €

Angusrumpsteak 220 gr.
mit Szechuan - Pfefferkruste
auf Barolosauce
dazu knackige Salate & Röstkartoffeln 1,3,9,10,12 25,90 €

Unsere Burger

Dry – Aged – Beef - Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & Cheddarkäse
dazu Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,80 €

Pulled – Pork – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & BBQ Sauce, Cheddarkäse
dazu Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,80 €

Veggie - Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse
dazu Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 6,1,2,9,10,12 13,80 €

Unsere Klassiker

Speck-, Mettwurst-,
oder Buchweizenpfannkuchen
dazu knackige Salate oder Schwarzbrot & Rübenkraut 1,5,6,9,10,12 9,70 €

Bauernpfanne
Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln & knackiger Salat 1,5,6,9,10 9,50 €

Schnitzel „Cordon bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken
dazu tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 16,50 €

„Westfalen – Schnitzel“
ein Schnitzel mit Schinken, Setzei,
tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 14,90 €

Gefüllte Poulardenbrust
mit Serranoschinken, Rucola & Mozzarella auf Barolosauce
dazu Bandnudeln & tagesfrische Gemüse 1,3,5,6,9,10, 17,50 €

Marienthaler Grillteller
3 kleine Steaks von Schwein, Rind & Pute
mit Speck, Zwiebeln & Kräuterbutter
dazu Röstkartoffeln & knackige Salate 3,6,9,10, 20,80 €

Vegan & Vegetarisch

Flammkuchen mit Waldpilzen, Tomaten, Paprika
roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucolapesto
dazu knackige Salate in Vianigrette
(Vegan) 1,12,13 12,80 €

Auberginenschnitzel
mit gratiniertem Ziegenkäse
auf Spaghetti & Tomatenjus dazu knackige Salate 1,5,9,10 15,30 €

Salate

Salatbowle „Olga“
Salate der Saison
mit Rumpsteakstreifen, Salm & Shrimps 1,2,3,5,9,10, 15,90 €

Salatteller „Amadeus“
Salate der Saison mit Streifen von Putenbrust 1,3,5,9,10, 12,50 €

Noch Meer Fisch

Zanderfilet & Steinpilze in Butter gebraten
dazu Kirschtomaten & Bandnudeln 3,1,5,8,9, 24,90 €

Rotzungenfilet in Olivenöl mit Kräutern gebraten
auf mediterranem Gemüse
dazu Bandnudeln 1,3,5,8,9,10, 20,50 €

Frischer Wolfsbarsch
mit Kräutern, Tomaten und Knoblauch gebraten
dazu Schmorkartoffeln & knackige Salate 1,3,5,8,9,10, 23,90 €

Da wir mehrmals wöchentlich mit frischem Fisch beliefert werden,
fragen Sie gerne auch nach anderen Fischarten.

Desserts

Dreierlei Süßes:
Mousse au Chocolate,
Panna Cotta & Crème brûlée 5,10, 7,00 €

Herrencreme 10 4,50 €

Kirschsorbet & Apfelbeignets
auf Vanillesauce 5,10, 6,60 €

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,12, 5,90 €

Mohnmousse & Spekulatziuseis
mit Burgunderpflaumen 5,9,10, 6,50 €

Vanilleeis mit Waldfrüchten & Zabaione 5,9,10, 5,90 €

*Kleine Käseauswahl
mit Hausbrot & Früchten 1,6,9, 9,80 €*

... und danach einen Espresso oder Degistif?

zu folgenden

Terminen:

02.12.2018

09.12.2018

16.12.2018

23.12.2018

14.01.2019

„Großes Bauernfrühstück“

von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

bei uns im

MARIENTHALER GASTHOF

Wenn Sie es deftig mögen,

genießen Sie unser

großes Bauernfrühstück

mit Brot & Brötchen,

Aufschnitt, Schinken, Käseauswahl

gekochtem Mett, Mettwurstchen,

Sülze, Reibekuchen & Panhas,

gebratener Blutwurst,

Eierspeisen, Speck & Würstchen,

hausgeräuchertem Fisch und vieles mehr!

Orangensaft & Sekt, Kaffee, Schokolade & Tee.

pro Person 16,50 €

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Cereals containing gluten and products

2 = *Krebstiere*

Crustaceans

3 = *Sellerie*

Celeriac

4 = *Sesamsamen*

Sesame seed

5 = *Eier*

Egg

6 = *Senf*

Mustard

7 = *Weichtiere*

Molluscs

8 = *Fisch*

Fish

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

Sulphur dioxide and sulphite

10 = *Laktose / Milch*

Lactose / milk

11 = *Erdnüsse*

Peanuts

12 = Lupine

Lupine

13 = Sojabohnen

Soybeans

14 = Schalenfrüchte

Edible nuts