



*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 6,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 5,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,50 €*

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 Parmesanspähnen 3,10,9, 12, 10,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Vanillehonig

auf gebackenem Rucola

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

Suppen

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsensuppe & Shrimps

Kräuter-Knoblauchcreme & Tomatensuppe 3,1,10,12,14 7,00 €

Kräuter - Knoblauchsuppe mit Garnele 3,1,10,12,14 7,50 €

Hartmann's Fischsuppe 3,8,12 8,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2017 er Messwein **Weißwein Grüner Veltliner Wachau**

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig

Glas 0,2 7,00 € Flasche . 25,50 €

2017 er Etrusco **Rotwein Primitivo Italien**

Fruchtig & frisch, Zitrusaromen

Glas 0,2 6,30 € Flasche 23,50 €

2016 er **Großbottwarer Lemberger Württemberg Rotwein**

Vollmundig, samtig, rund & harmonisch

Glas 0,2 6,50 €

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.

Total Belämmert

Geschmorte Lammhaxe

Rahmwirsing & Rosmarinkartoffeln

1,3,9,10,11,14 16,80 €

Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce

Grillgemüse & Gratinkartoffeln 1,3,9,10,11,14 18,50 €

Lammrücken unter Kräuterkruste

mediterranen Gemüsen & Gratinkartoffeln 1,3,9,10,11,14 26,70 €

Geschmorte Lammkeule

Butterböhnchen & Gratinkartoffeln 1,3,9,10,11,14 18,70 €

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 Barollosauce

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 15,90 €*

*Pulled – Pork – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & BBQ Sauce,
Cheddarkäse
dazu Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,90 €*

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

Vegan & Vegetarisch

*Flammkuchen mit Waldpilzen, Tomaten, Paprika
roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucolapesto
dazu knackige Salate in Vianigrette
(Vegan) 1,12,13 13,70 €*

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

Unsere Klassiker

*Speck-, Mettwurst-,
oder Buchweizenpfannkuchen
dazu knackige Salate oder Schwarzbrot & Rübekraut 1,5,6,9,10,12 9,80 €*

*Bauernpfanne
Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln & knackiger Salat 1,5,6,9,10 9,70 €*

*Schnitzel „Cordon bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken
dazu tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 16,80 €*

*„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, 17,70 €*

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

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, 12,80 €

Noch Meer Fisch

Skryfilet (Winterkabeljau) gebraten

auf Karotten - Kartoffelstampf

dazu Rote Beete Meerrettichsauce 3,1,5,8,9,10 23,90 €

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, 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 4,80 €

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

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,12, 5,90 €

Buttermilchmousse & Erdbeer - Rhababerkompott
Nusscrunsch 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:**

14.04.19
21.04.19
01.05.19
20.06.19

„Großes Bauernfrühstück“

von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

bei uns im

MARIANTHALER 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