



*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

Garnelen in Knoblauchöl

dazu Baguette 1,2, 10,80 €

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
Spargelcreme & Tomatensuppe 3,1,10,12,14 7,00 €

Spargelcreme 1,3,5,9,10 5,90 €

Hartmann's Fischsuppe 3,8,12 8,80 €

Unsere Weinempfehlung:
*2017 er Lugana **Weißwein Garda***
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2 7,50 €

2017 er Etrusco Rotwein Primitivo Italien
Fruchtig & frisch, Zitrusaromen
Glas 0,2 6,50 €

2016 er Großbottwarer Lemberger Württemberg Rotwein
Vollmundig, samtig, rund & harmonisch
Glas 0,2 6,50 €

Frische Pasta

"Drei S"
Spaghetti, Shrimps & Spargel
Parmesansauce & Bärlauchpesto 1,3,5,9,10 16,90 €

Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen
in Tomatensugo 1,5,9,10, 17,90 €

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

Frischer heimischer Spargel!

*Spargelsalat mit Kirschtomaten & Flusskrebse
in Balsamicodressing 1,2,6,9,12 12,90 €*

*Flammkuchen Schinken,
Spargel, Tomaten & Mozzarella
1,5,6,9,10,12 14,90 €*

*Spargelburger
Angusbeef mit Tomaten & Spargel
überbacken mit Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln 1,3,5,9,10 16,90 €*

1 Pfund (roh Gewicht) heimischer Stangenspargel 17,80 €
– mit gekochtem & rohen Schinken 5,6,9,10, 23,50 €
– mit einem Schweineschnitzel 5,6,9,10, 23,50 €
– mit einem Angusrumpsteak 5,6,9,10, 31,80 €

*dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter & Salzkartoffeln*

*Marinierte Lammhüfte rosé & Stangenspargel
auf Tymian - Oliven – Hollandaise
dazu Schmorkartoffeln 1,5,6,,10, 27,80 €*

*Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet
überbacken mit Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln 5,6,,10,12 27,80 €*

Total Belämmert

Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce

Grillgemüse & Gratinkartoffeln 1,3,9,10,11,14 18,80 €

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 31,90 €

Angusrumpsteak vom irischem Weideochsen 300 gr.

mit BBQ - Sauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 31,90 €

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 14,70 €

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

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 €

Kirschorbet & 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

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