



*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 €

In Knoblauchöl gebratene Paprika

mit Schafskäse überbacken dazu Baguette 1,9,10,6, 9,90 €

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

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

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit feinen Bandnudeln 1,3,5,9,10, 14,50 €

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

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

Jetzt ist Matjeszeit!!

Matjes - Burger

*Marinierte Matjes mit Meerrettich – Avocado – Creme
Roten Zwiebeln, Tomaten
Bacon & Kartoffelchips dazu Schmorke 1,2,6,8,9, 14,80 €*

3 Matjesfilets mit Speckbohnen

dazu Röstkartoffeln 1,2,6,8,9, 13,90 €

3 Matjesfilets auf Apfelscheiben mit Preiselbeermeerrettich

dazu Röstkartoffeln 1,2,6,8,9,10 14,50 €

3 Matjesfilets gebraten in Zitronenöl

dazu Mango – Curry - Chutney & Rosmarinkartoffeln 1,2,6,8,9 13,80 €

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 €

Salatteller & gebratene Pfifferlinge

Salate der Saison mit gebratenem Gemüse 1,3,5,9,10, 14,80 €

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 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 15,90 €

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 14,90 €*

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

Noch Meer Fisch

*Zanderfilet & Pfifferlinge 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 €*

*Frisches Wolfsbarschfilets
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.*

Unsere Klassiker

Speck-, Mettwurst-, oder Buchweizenpfannkuchen

dazu knackige Salate oder Schwarzbrot & Rübenkraut 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 €

Total Belämmert

Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce

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

Desserts

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

Herrencreme 10 4,80 €

Sorbet von Zitronen, Äpfeln & Himbbeeren
auf Portweinemelone 5,9,10 6,90 €

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,12, 5,90 €

Vanilleeis mit Waldfrüchten & Zabaione 5,9,10, 6,50 €

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

... und danach einen Espresso oder Degistif?

**zu folgenden
Terminen:
21.Juli
11.August
8.September**

„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