



*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*

*Baguette 1,2, 10,80 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*marinierte Strauchtomaten, Garnelenspieß 1,2,6,9,14 10,80 €*

*Carpaccio von hausgebeiztem Angusrind*

*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*

*Kürbiscreme & 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 8,80 €*

*Unsere Weinempfehlung:*

*2017 er Lugana **Weißwein Garda***

*Trocken & aromatisch, leicht & spritzig*

*Glas 0,2 7,50 €*

*2017 Primitivo Rotwein Italien*

*Fruchtig & frisch, Zitrusaromen*

*Glas 0,2 6,50 €*

*2015 er Emil Gött Spätburgunder Rotwein Baden*

*Vollmundig, samtig, rund & harmonisch*

*Glas 0,2 7,00 €*

## *Frische Pasta*

*Frische Steinpilze in Rahm*

*feine Bandnudeln & Parmesan 1,3,5,9,10, 15,50 €*

*Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen*

*Tomatensugo 1,5,9,10, 17,90 €*

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

## *Heimisches Wild*

### *Sauerbraten vom Hirschkalb*

*dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklößen 1,9,10,6 20,90 €*

### *Hirschkalbsmedaillons mit Birne & Preiselbeeren überbacken mit Brie*

*dazu Salat & Schupfnudeln 9,10,6 26,90 €*

### *Hirschrücken rosé gebraten*

*mit Kirschtomaten, Steinpilzen & Parmesan*

*dazu Bandnudeln 1,9,10,6 28,50 €*

## *Salate*

### *Salatbowle „Olga“*

*Salate der Saison*

*mit Rumpsteakstreifen, Salm & Shrimps 1,2,3,5,9,10, 16,50 €*

### *Salatteller „Amadeus“*

*Salate der Saison mit Streifen von Putenbrust 1,3,5,9,10, 12,90 €*

## *Vegan & Vegetarisch*

*Flammkuchen mit Waldpilzen, Tomaten, Paprika  
roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucolapesto  
knackige Salate in Vianigrette*

*(Vegan) 1,12,13 14,90 €*

*In Tempurateig gebackene Gemüsesticks  
gratiniertem Ziegenkäse*

*Spaghetti & Tomatenjus 1,5,9,10 14,90 €*

*Dry Aged Beef*  
*60 Tage am Knochen gereift*

*Angusfilet aus dem Ofen*  
*Rosa Pfefferrahm*  
*Schwenkgemüse & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 28,50 €*

*Angusrumpsteak vom irischem Weideochsen 300 gr.*  
*BBQ - Sauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 32,50 €*

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

*Unsere Burger*

*Dry – Aged – Beef - Burger*  
*mit Roten Zwiebeln, Tomaten & Cheddarkäse*  
*Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,90 €*

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

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

*Vegan - Burger*  
*mit Roten Zwiebeln, Tomaten & Sojakäse*  
*Rosmarinkartoffeln & Salat 1,12,13 (Vegan) 14,90 €*

## *Noch Meer Fisch*

*Skryfilet gebraten in Kräuter  
Rote - Beete – Meerrettich – Sauce  
Schwenkgemüse & Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9,10 24,80 €*

*Zanderfilet in Butter gebraten  
Shrimps – Lauch - Gemüse  
Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9, 25,80 €*

*Seelachsfilet in Tempurateig gebacken  
Tomatenjus & Rosmarinkartoffeln & knackige Salate 1,3,5,8,9,10, 22,50 €*

*Welsfilet mit Kräutern,  
Kirschtomaten & Gemüsen im Bratschlauch  
Rosmarinkartoffeln 3,5,8,9, 23,80 €*

*Frischer Wolfsbarsch  
in Salzteig gebacken  
Rosmarinkartoffeln & 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*

*knackige Salate oder Schwarzbrot & Rübenkraut 1,5,6,9,10,12 9,80 €*

### *Bauernpfanne*

*Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln & knackiger Salat 1,5,6,9,10 9,80 €*

### *Schnitzel „Cordon bleu“*

*gefüllt mit Käse & Schinken*

*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*

*Bandnudeln & tagesfrische Gemüse 1,3,5,6,9,10, 17,70 €*

### *Marienthaler Grillteller*

*3 kleine Steaks von Schwein, Rind & Pute*

*Speck, Zwiebeln & Kräuterbutter*

*Röstkartoffeln & knackige Salate 3,6,9,10, 20,80 €*

### *Kalbsschnitzel mit Griff*

*Kirschtomatentatar & Parmesan*

*Rosmarinkartoffeln 1,3,6,9,10, 21,80 €*

## Desserts

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

*Herrencreme* 10 4,80 €

*Mohnmousse & Zimteis  
mit Burgunderpflaumen* 5,9,10 6,90 €

*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:  
19.Januar  
09.Februar  
08.März

### **„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*