



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, 10,90 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

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

Carpaccio von hausgebeiztem Angusrind

Rucolasalat mit Parmesanspähen 3,10,9, 12, 10,90 €

Gratiniertes Ziegenkäse mit Vanillehonig

auf gebackenem Rucola

Orangebalsamico & Baguette 1,9,10,6, 9,90 €

Suppen

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Spargelsuppe

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

Spargel - Suppe mit gebackenem Spargel

3,1,10,12,14 6,80 €

Hartmann's Fischsuppe 3,8,12 9,50 €

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

Drei "S" Spargel, Shrimps & Spaghetti

mit Bärlauch & Parmesan 1,3,5,9,10, 16,80 €

Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen

Tomatensugo 1,5,9,10, 17,90 €

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

Salate

Cesar Salat mit gebatener Poulardenbrust

1,3,5,9,10, 13,30 €

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison

Rumpsteakstreifen, Salm & Shrimps 1,2,3,5,9,10, 16,80 €

Salatteller „Amadeus“

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

Vegan & Vegetarisch

*Flammkuchen mit Spargel, Tomaten, Paprika
roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucola*

(Vegan) 1,12,13 14,90 €

In Tempurateig gebackene Spargelsticks

Bärlauch – Ziegenkäse - Creme

Rosmarnkartoffeln 1,5,9,10 14,30 €

Frischer heimischer Spargel!

*Spargelburger
Angusbeef mit Tomaten & Spargel
überbacken mit Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln Kräuterquark ~~13,90~~ 16,90 €*

1 Pfund (roh Gewicht) heimischer Stangenspargel 17,80 €
– mit gekochtem & rohen Schinken 5,6,9,10, 23,50 €
– mit Kräuterrührei 5,6,9,10, 20,50 €
– mit einem Schweineschnitzel 5,6,9,10, 23,50 €
– mit einem Angusrumpsteak 5,6,9,10, 31,80 €
– mit einem Angusfilet 34,80 €

*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, 28,80 €*

*Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet
überbacken mit Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln 5,6,,10,12 29,80 €*

Dry Aged Beef
60 Tage am Knochen gereift

Angusfilet aus dem Ofen
Rosa Pfefferrahm
Schwenkgemüse & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 29,90 €

Angusrumpsteak vom irischem Weideochsen 300 gr.
BBQ - Sauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 32,90 €

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 €

Noch Meer Fisch

*Lachsfilet im Sesammantel
Karamellisiertem Chicorrè & Thai - Currysauce
Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9, 22,80 €*

*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 €*

*Frischer Wolfsbarsch
mit Kräutern, Tomaten & Knoblauch in Olivenöl gebraten
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.*

1950 bis 2020

70 Jahre „Marienthaler Gasthof“

*bewegte Jahre wir haben vieles
Erleben dürfen,
gute und traurige Erfahrungen und Nachrichten bekommen,
nie den Mut und Glauben verloren,
gerne für unsere Gäste da sein zu dürfen.
Dafür sagen wir Danke!*

*Mittwoch 10. Juni 2020 ab 19 Uhr
Musical Dinner „Open Air“
Genießen Sie in romantischer Atmosphäre
einen wundervollen Abend mit Traumhaften Liedern und
unserem 4 Gang Musical Menue .
Musical Live Show Aperitif und Menue 79,00 € / pro Pers.
(bei schlechtem Wetter im Saal)*

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, 17,90 €

Marienthaler Grillteller

3 kleine Steaks von Schwein, Rind & Pute

Speck, Zwiebeln & Kräuterbutter

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

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Röstkartoffeln & Salat 1,3,6,9,10, 20,90 €

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 €

Buttermilchmousse & Erdbeeren auf Rhababerkompott
5,9,10, 6,50 €

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,11, 5,90 €

Vanilleeis mit Erdbeeren & Pfefferspray
10, 6,50 €

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

... und danach einen Espresso oder Degistif?

**zu folgenden
Terminen:
So. 3. Mai
So. 30. Mai
Do.11. Juni**

„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 = Glutenthaltiges 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