



*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 Parmesanspännen 3,10,9,12, 10,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Vanillehonig
auf gebackenem Rucola
Orangenbalsamico & Baguette 1,9,10,6, 9,90 €

Suppen

"Suppen Trio"
Dreierlei Suppen zum probieren!
Sauerampfercreme & Sprimps
Bärlauchcreme - & Tomatensuppe 3,1,10,12,14 7,00 €

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

*Frische Pfifferlinge in Rahm
mit feinen Bandnudeln 1,3,5,9,10, 15,30 €*

*Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen
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 Schmörkes 1,2,6,8,9, 15,30 €

3 Matjesfilets mit Speckbohnen
dazu Röstkartoffeln 1,2,6,8,9, 14,30 €

3 Matjesfilets auf Apfelscheiben mit
Preiselbeermeerrettich
dazu Röstkartoffeln 1,2,6,8,9,10 14,90 €

3 Matjesfilets gebraten in Zitronenöl
dazu Mango – Curry – Chutney, Rote Beteeis
Rosmarinkartoffeln 1,2,6,8,9 14,80 €

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 Pfifferlingen, Tomaten, Paprika
roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucola
(Vegan) 1,12,13 14,90 €*

*In Tempurateig gebackene Gemüsesticks
Bärlauch – Ziegenkäse - Creme
Rosmarnkartoffeln 1,5,9,10 14,30 €*

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 & Pfifferlinge in Butter gebraten
Rosmarinkartoffeln & knackige Salate 3,1,5,8,9, 26,80 €*

*Frischer Wolfsbarsch
mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten & Lauch in Olivenöl gebraten
Rosmarinkartoffeln & knackige Salate 1,3,5,8,9,10, 22,90 €*

*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!*

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 €

Kalbschnitzel in Butterschmalz gebraten

Röstkartoffeln & knackige Salate 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 €*

*BIO Käseauswahl aus der Dingdener Heide
mit Hausbrot & Früchten 1,6,9, 10,80 €*

... und danach einen Espresso oder Degistif?

„Großes Bauernfrühstück“

**zu folgenden
Terminen:
So.**

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, Mettwürstchen,
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