



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 €

Marinierte geschmorte Rote Bete

Ziegenkäse – Creme brûlée & Feldsalat 1,2,3,5,9,10, 11,80 €

Suppen

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kürbiscreme & Sprimps

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

Kürbis – Apfel – Süppchen mit gebratener Garnele

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

FrISChe Steinpilze 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.

Heimisches Wild

Geschmorte Hirschkeule

dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße 1,9,10,6 21,90 €

Hirschkalbsmedaillons mit Birne & Preiselbeeren überbacken mit Brie

dazu Salat & Schupfnudeln 9,10,6 29,50 €

Hirschrücken rosé gebraten

mit Kirschtomaten, Steinpilzen & Parmesan

dazu Bandnudeln 1,9,10,6 29,50 €

Am Ente wird alles gut

Halbe Ente frisch aus dem Ofen

dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße 1,9,6 21,50 €

Entenbrust rosé gebraten

Gratinkartoffeln & Marktgemüse 1,9,10,6 22,80 €

Salate

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 13,5,,9,10, 12,90 €

Vegan & Vegetarisch

*Flammkuchen mit Waldpilzen, 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 & Steinpilze 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, 23,60 €

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 & Rübekraut 1,5,6,9,10,12 9,90 €

Bauernpfanne

Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln & knackiger Salat 1,5,6,9,10 9,90 €

Schnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken

tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 16,90 €

„Westfalen – Schnitzel“

ein Schnitzel mit Schinken, Setzei,

tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 15,50 €

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, 21,50 €

Kalbschnitzel in Butterschmalz gebraten

Röstkartoffeln & knackige Salate 1,3,6,9,10, 21,50 €

Desserts

*Dreierlei Süßes:
Mousse au Chocolate,
Panna Cotta & Crème brûlée* 5,10, 7,30 €

Herrencreme 10 4,80 €

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

Apfelbeignet mit Vanilleeis & Amarettokirschen
5,9,10, 7,50 €

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,11, 6,50 €

Mohnmousse mit Backpflaumen
10,5,9 6,50 €

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

... und danach einen Espresso oder Degistif?

„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 €

**zu folgenden
Terminen:**

**So.15.
November**

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