



Vorspeisen

Bullig lecker
Wurzelwerk 5 90
Rindssuppe / Kresse

frisch und grün
Hausdressing 6 40
Kleiner Salat / Saisonal

Flammkuchen
Gerollt/ Räucherlachs 7 10
Rucola/ Parmesan^{3,4}

Kürbiscremesuppe
Hokaido/ Orange 5 80
Kürbiskerne/ Knusper^{3,4}

Kalt aber lecker

Antipastiplatte 9 20 pp
Baguette
nach „Art des Hauses“
für Einen / oder mehr^{4,2,11}

Brett mit Wurst 13 90
Bauernbrot
Wurst / Schinken / Butter
Gürkchen^{1,4,11}

**Blattwerk / frisches
und Federvieh** 14 90
Hähnchenbrust
Großer Salat / Saisonal
Hausdressing
gibt's auch mit gebackenem
Fisch

Hauptgerichte

Schnitzel mit Pilzrahm
Schweineschnitzel (aus der
Landfleischerei Stadler)
Rahmchampignons/ Pommes²
18 90

Wildgulasch
Bratensoße
Thüringer Klöße
Apfelrotkohl^{2,3,4,11}
17 90

Kalbskruste (kommt hier aus der Ecke)
Kleine Kalbsschnitzel
Fassgurke/ Kräutersaitling
Knobikartoffeln/ Paprikabutter¹
20 10

Forelle Müllerin
Zerlassene Butter
Kartoffeln / Petersilie
(Schmalkalder Fischzucht F. Kehr)
22 90

Großmutter's Braten
(Schmoorbraten aus dem Rohr)
Rotkohl
Thüringer Klöße^{2,3,4,5}
18 10

Hühnerwok
Hühnerbrust
Frisches/ Gemüse
Drillinge/ Rosmarin
17 80

Gebeizter Hirschrücken
(kommt hier aus der Ecke)
Rahmwirsing/ Röstli/ Sößchen
21 10

Heimische Fische (was die Angel fängt)
Kürbis/ Spaghetti/ Gurke
Welcher Fisch?
Frisch aus der Schmalkalder Fischzucht F.
Kehr fragen Sie unser Servicepersonal
22 10

Saftiges Pfeffersteak
Speckbohnen
Rumpsteak / Steakhousefritten
Hausgemachter Pfefferrahm^{1,4}
200 g 29 90
300 g 37 90

1= mit Nitritpökelsalz, 2= mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel,
4= Säuerungsmittel, 5= mit Farbstoff, 6= geschwefelt, 7= geschwärzt
8= mit Geschmacksverstärker, 9= mit Asparatam (E 951), 10= mit Phosphat, 11= Süßungsmittel