



Gasthof Schweizerhaus



Vorspeisen ...

Kleiner Beilagensalat 4,20 €

Würzfleisch (vom Schwein) mit Käse überbacken 4,90 €

*Scheiben vom gebeiztem Lachs auf Bambes an
Wildkräutersalat und Honig- Senf- Dill- Marinade* 9,40 €

Das Beste von der Ziege
*Knuspriges Ziegenkäsebonbon und gebratener Zickleinleber
mit Feldsalat und Himbeerdressing* 9,40 €

Aus dem Suppentopf...

Vogtländische Schwammespalten 4,50 €

Pikante Mango- Curry- Kokossuppe mit Eismeergarnelen 4,50 €

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüse 4,50 €

Bärlauchcremesuppe 4,50 €

Aus Mutters Kochtopf...

*Rinderroulade mit Rotkohl , hausgemachtem Wickelkloß
und Champignons* 11,90 €

Sauerbraten mit Rotkohl und hausgemachtem Wickelkloß 11,90 €

Geschmorte Lammhaxe an Speckbohnen und Kartoffelstrudel 15,90 €

*Rindertafelspitz im Meerrettichsauce an Karotten- Kohlrabigemüse
und Bambes* 15,90 €

*Braten vom jungen vogtländischem Zieg´l mit
Serviettenknödel und Rotkohl* 14,90 €

Aus der Pfanne heraus...

*Thüringer Rostbrät´l aus der Köstritzer Schwarzbiermarinade
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat* 12,10 €

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Pommes Frites und Salat</i>	<i>12,10 €</i>
<i>Kitz gebacken mit Erdäpfel-Vogelsalat“ (Tiroler Spezialität) Junge Ziege paniert, gold-gelb gebacken mit Kartoffel- und Feldsalat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Geschmorte Rinderbäckchen an glasiertem Wirsing und Kartoffelstampf</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Mit Bärlauch gefüllte Kaninchenkeule an glasiertem Karottengemüse und Tomatenspätzle</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Gebratener Kaninchenrücken auf Bärlauch- Gemüse-Risotto</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Röllchen vom Kalbsrücken, gefüllt mit Mascarpone und getrockneten Tomaten, an Zucchini-gemüse und Schupfnudeln</i>	<i>17,60 €</i>
<i>Rosa Lammrücken, unter der Lavendel-Kräuterkruste, auf Ratatouillegemüse und Gnocchi</i>	<i>18,90 €</i>

*Rumpsteak vom Jungbullenrücken mit Knoblauchkräuterbutter
an Marktgemüse und Kartoffelgratin* 18,90 €

Aus Fluss und Meer...

*Praline von Wels und Zander mit Roter Bete im Mangoldmantel
an Weißweinsauce und Süßkartoffel- Kokospüree* 15,20 €

*Auf der Haut gebratenes Filet von der Fjord- Lachsforelle auf
Frühlingslauch und Steinchampignons an Tagliatelle* 17,90 €

Mal was ohne Fleisch...

Waldpilzrahmgulasch mit Serviettenknödelscheiben 10,80 €

Für unsere Kleinen...

2 Eierkuchen

wahlweise mit Apfelmus, Nutella oder Marmelade 4,00 €

Kinderschnitzel oder Chickennuggets mit Pommes Frites

und Ketschup 5,50 €

Räuberteller

(geräubert wird bei Mama und Papa)

0,00 €

Hausspezialitäten...

Frischer Hackepeter mit

Eigelb, Zwiebeln und Brot

5,80 €

Preßsack rot und weiß mit Zwiebeln,

Essig und Öl, dazu Brot

7,80 €

Hausschlachtene Wurst mit

Brot und Garnitur

7,90 €

Hausmacher Sülze mit Kräutercreme,

dazu Bratkartoffeln und Garnitur

8,80 €

Bauernfrühstück

mit Salatbeilage

8,90 €

Brotzeiteller

(hausschlachtene Wurst, Schinken,

Käse und Brot)

9,20 €

Schlachtplatte

(hausschlachtene Wurst, Wellfleisch,

Sauerkraut und Beilage nach Wahl)

9,10 €