

## Unser Herbst Spezial ...

Überraschungs Menü aus Saisonalen Produkten

3 Gang 39,00

4 Gang 48,50

## Suppenkasper

Rindfleischbrühe mit Wirtshaus Maultasche und  
Wurzelwerk 6,00 (A,E,L)

Kürbiscremesüppchen mit Curry

Kürbisöl & Kürbiskerne 5,80 vegan vegetarisch

## Aus dem Rhöner Garten

"Vitello Forello" Rosa Kalbfleisch mit  
Räucherforellencreme, Forellenkaviar,  
Holunderkapern & Brotknusper 13,80

Folienkartoffel mit Kräuter-Quark & Feldsalat in  
Rote Bete Vinaigrette 13,00 (L) vegetarisch

Unsere Salatschüssel mit herbstlichen Salaten  
Hähnchenbruststreifen und Cocktailsoße 12,80 (A,D,L,O,F,I,6)

Beilagensalat mit Cerealien 4,50 (A,D,L,O,F,I,6)

**Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen Baguette (L)**

## Klein & Fein

Veganer Burger mit BBQ Sauce, Vegane  
Miso Mayo, Kurbis Chutney, Rote Bete  
& Wedges Kartoffeln 13,50 (N) vegan vegetarisch

Veganes Curry von roten Linsen & Kürbis in  
Tomatensauce mit geb. Falaffel 14,50 (N) vegan vegetarisch

Steinpilzravioli auf Lauchgemüse mit Steinpilzen  
& Pilzschaum 14,80 vegetarisch  
mit gebratenen Lammfilet 16,00

## Wald & Wiese

Hirschrolade mit Pfifferlingen gefüllt,  
& Schlutzkrapfen in Rahmschmelze 21,50 (A,D,E,L)

Geschmorte Lammhüfte auf Gemüse- Graupenrisotto  
mit Schmorschaum 19,50 (D,E)

"Rhöner Charme Dessert Holler" Beeren Terrine,  
Kompott, Gel & Holunderblütensorbet 7,50 (A,D,H,L) vegetarisch

## Vom Bauer & Metzger

Oma Hanni's Steckerübgemüse mit Kartoffeln &  
Liebstöckel Öl 8,50 vegan vegetarisch  
mit Bauernwürstchen & Schweinebauch 11,00

Gebratene Landhähnchenbrust auf  
Steinpilz-Rahm-Nudeln 16,60 (A,D,E,L)

Hanging Tender Steak, Trüffelbutter, Schmorgemüse  
& Parmesan Krapfen 25,50

Gekochtes Tafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffel & Rote Betesalat 16,50 (L,E)

## Aus Fluss & Seen

Keidel's Forellenfilet auf  
Steckerüben-Kartoffelstampf mit Petersilien  
Butter und Speckchip 17,80 (A,B,D,L,I,5)

Gebrautes Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut und  
Chorizo Stampf 19,00 (B,D,N)

Geräuchertes Forellenfilet im Kartoffelmantel  
mit Schmand & Salat 13,50 (A,B,D,E,L,O,I,6)

## Maulkuppenklassiker

Rinderleber "Himmel & Erd" mit Kartoffel,  
Zwiebel, Apfel & Salat 15,00 (D,E,L)

Rhöner Charme Schnitzel mit Lauch, Dörrfleisch  
& Schmand, Schmörlis 14,50 (A,D,E,L,2,3,5,7)

Schnitzel "Wiener Art" mit Zitrone oder  
Jägerschnitzel Pommes frites, kleiner Salat 16,50 (A,D,L)

## Streuobstwiese & Feld

Apfelkrömbel mit Vanilleeis & Sahne 5,00 vegetarisch

Gebackenes Eis mit Portweinkirschen-  
Kompott 6,20 vegetarisch

Vegane Apfeltarte mit Apfelkompott 5,80 (H,8) vegan vegetarisch

## Nur für unsere Klenne

3 Thüringer Kartoffelpfannekuchen mit  
Apfelkompott 5,00 (A,D,L,6) vegan vegetarisch

Kleines Schnitzelchen mit Pommes 6,80 (A,L)

Bandnudeln mit Tomaten vegetarisch  
oder Hackfleischsauce 4,80 (A,L,E,2,4)

Liebe Gäste!

In unserer Speisekarte finden Sie eine schriftliche Kennzeichnung der Allergene ( EU Verordnung ) bei jedem Gericht.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch eine Konterminierung mit anderen Speisen nicht ausschließen, hierfür übernehmen wir keine Haftung.

#### Allergene/ Buchstabencode

- (A) Eier
- (B) Fisch
- (C) Krebstiere
- (D) Milch
- (E) Sellerie
- (F) Sesamsamen
- (G) Schwefeloxide & Sulfit
- (H) Erdnüsse
- (L) Glutenhaltiges Getreide
- (M) Lupine
- (N) Schalenfrüchte
- (O) Senf
- (P) Sojabohne
- (R) Weichtiere

#### Zusatzstoffe / Zahlencode

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Phosphat
- (5) mit Nitritpökelsalz
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) mit Geschmacksverstärker
- (8) mit Koffein
- (9) mit Chinin