

Suppen und Vorspeisen

<i>Deftige Fleischbrühe</i>	5,90 €
mit Fleischklößchen ^{a,b,f} , Gemüsestreifen ^d und Eierstich ^{b,h}	
<i>Cremesuppe vom Bärlauch ^h</i>	6,90 €
serviert mit gerösteten Schwarzbrotcroutons	
<i>Kleiner Salatteller</i>	6,60 €
verschiedene marinierte Salate ^c mit Blattsalatbukett ^c	
<i>Feines Würzfleisch vom Schwein ^{ahcd}</i>	9,50 €
überbacken mit Gouda, Butters-toast ^{a,h}	
<i>Gebackene Flutes Schippel ^{7a}</i>	12,90 €
serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise ^{g,h} , Blattsalat ^c	
<i>Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"</i>	17,90 €
serviert mit Buratta, Aioli ^h , Kräuterbutter ^h , Blattsalatbukett ^c , Cherry Tomaten und Rukkola, Baguette ^{a,i}	

Vegetarische und Leichte Kost

Cremige Bärlauch Linguine ^{h,a}

serviert mit getrockneten Tomaten, Rukkola, Parmesan ^h

13,90 €

mit Riesengarnelen

21,90 €

Süßkartoffel Curry Kokos Bowl (Vegan)

serviert mit knackigem Gemüse

14,90 €

mit Riesengarnelen

22,90 €

Blattsalat im Tortilla Körbchen ^a

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl
Dressing ^c

14,90 €

mit gebratenen Zanderfilet

20,90 €

mit gegrilltem Us Rumpsteak 200 g

27,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebrautes Zanderfilet

serviert mit cremigen Spitzkohl ^{d,h}, Rosmarinkartoffeln

22,90 €

Aus Topf und Pfanne

Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"

serviert in einer Apfel - Portwein Soße _c, Kartoffel Püree _h

18,90 €

Schweinesteak Würzfleisch

Gegrilltes Schweinerückensteak, überbacken mit Gouda _h
und Würzfleisch vom Schwein _{a,d,h}, Steak House Pommes

20,90 €

1/2 Grillhähnchen "König Knoblauch"

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat _{ch}, Sour Cream _h

21,90 €

Schweinemedallions "Herzog Georg"

3 gebratene Schweinemedallions serviert mit hausgemachten Spätzle _{ab},
Pfeffersoße _{hc}, Rahmgurkensalat _h

23,90 €

Schloss Pfännchen

200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße _{c,h}, Kartoffel Grillgemüse,
im Gusseisernen Pfännchen serviert

33,90 €

Gegrilltes US Rumpsteak 200 g

200 g US Rinderrücken serviert mit karamelierten Perlzwiebeln _c,
gebackene Hütes Schippel _{7,a}

33,90 €

Gerne können Sie auch ein größeres US Rumpsteak bestellen
je 100g mehr

12,50 €



DER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

Unser Meininger Hüttes Neu interpretiert

Hüttes Pfännchen "Surf and Turf"

26,90 €

gebratener hausgemachter Hüttes Teig ^{7,a}, mit Sour Cream ^h,
gebratenen Rindfleischstreifen, einer großen Riesengarnele, Blattsalat ^c im
Gusseisernen Pfännchen serviert

Hüttesburger "Mango Paprika Chutney"

19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger ⁷
200 g Beef, überbacken mit Mango Paprika Chutney, Bergkäse ^{ah},
Röstzwiebeln ^a

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Patty erhältlich

Unsere Hüttesgerichte

3 geschmorte Schweinebäckchen

serviert mit Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

18,90 €

Seniorengerechte Portion Schweinebäckchen

mit einem Meininger Hüts^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

16,90 €

Zarter Hirschgulasch

mit Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

22,90 €

Seniorengerechte Portion Hirschgulasch

mit einem Meininger Hüts^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

20,90 €

Sauerbraten vom Rind

serviert mit Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

23,90 €

Seniorengerechte Portion Sauerbraten

mit einem Meininger Hüts^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

21,90 €

1/2 knusprige Ente

serviert mit Meininger Hüttes^{7,a}, Apfelrotkohl ^c

25,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck¹, Zwiebeln und Gewürzgurken⁴, serviert mit
Meininger Hüts^{7,a} und Apfelrotkohl ^c

26,40 €

Die Süße Versuchung

1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach 2,50 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere

Eiskaffee^(h) oder Eisschokolade^(h) 8,90 €
mit einer Kugel Schokoladeneis^{b,h} und Vanilleeis^{b,h}, Sahne^h

Apfelstrudel^{a,b} 8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne

1 Kugel Hausgemachtes Sorbet 2,70 €
Minze oder Obstsorbet

Minzsorbet mit Prosecco 8,90 €
garniert mit Früchten

Hausgemachter Obstsalat 7,90 €
mit Vanilleeis^h und Sahne

Hausgemachter Schokoladenkuchen^{a, b} 9,80 €
serviert mit Beeren - Portwein Kompott^c, Vanilleeis^{b,h}, Sahne^h

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Phosphate bei Wurst- und Fleisch Erzeugnissen
 2. Konservierungsstoffe
 3. Farbstoffe
 4. Süßstoffe
 5. Antioxidationsmittel
 6. Geschmacksverstärker
 7. Schwefeldioxid oder Sulfide+B133
 8. bei geschwärzten Oliven
 9. bei gewachstem Obst
 10. Chinin und Chinin Salze
 11. Coffein
-
- a. Gluten
 - b. Eier
 - c. Sulfite
 - d. Sellerie
 - e. Erdnüsse
 - f. Senf
 - g. Soja
 - h. Lactose
 - i. Sesam
 - j. Fisch und Krebstiere

Gerne beraten wir Sie auch mündlich, sprechen Sie uns an.