Suppen und Vorspeisen

Deftige Fleischbrühe — 5,90 €

mit Fleischklößchen a,b,f, Gemüsestreifen d und Eierstich b,h

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis — 7,40 €

serviert mit gerösteten Kürbiskernen

Kleiner Salatteller — 6,60 €

verschiedene marinierte Salate c mit Blattsalatbukett c

Feines Würzfleisch vom Schwein a,h,c,d — 9,50 €

überbacken mit Gouda, Buttertoast a,h

Gebackene Hütes Schippel 7,a — 13,90 €

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise g,h, Blattsalat c

Vorspeisenteller "Tischlein deck dich" — 17,90 €

serviert mit Buratta, Aioli h, Kräuterbutter h, Blattsalatbukett c,
Cherry Tomaten und Rukkola, Baguette a,i

Vegetarische und Leichte Kost

Cremiger Kürbis Risotto h

15,90 €

serviert mit getrockneten Tomaten, Rukkola, Parmesan h,
geschmorten Butternut und Hokkaido Kürbis

mit Riesengarnelen 23,90 €

Süßkartoffel Curry Kokos Bowl (Vegan)

14,90 €

serviert mit knackigem Gemüse

mit Riesengarnelen 22,90 €

Blattsalat im Tortilla Körbchen(a)

14,90 €

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl
Dressing c

mit gebratenen Zanderfilet 21,20 €
mit Tomahawk Steak vom Duroc Schwein 450 g 23,90 €
mit gegrilltem Us Rumpsteak 200 g 27,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet

22,90 €

serviert mit cremigen Rote Beete Gemüse d,h, Rosmarinkartoffeln

Aus Topf und Pfanne

Gebratene Geflügelleber "Zart rosa" — 18,90 €

serviert in einer Apfel - Portwein Soße c, Kartoffel Püree h

Schweinesteak Würzfleisch — 21,90 €

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

1/2 Grillhähnchen "Honig Knoblauch" 4 — 21,90 €

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat ch, Sour Cream h

Tomahawk vom Duroc Schwein 450 g — 25,90 €

serviert auf Grillgemüse,
gebackene Hütes Schippel 7a mit Kräuterbutter h

Schloss Pfännchen — 33,90 €

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

Gegrilltes US Rumpsteak 200 g "Appenzeller Bergkäse" — 33,90 €

200 g US Rinderrücken serviert mit Apfel Bacon Marmelade c , Appenzeller Bergkäse h ,
Röstzwiebeln a, gebackene Hütes Schippel 7,a

Gerne können Sie auch ein größeres US Rumpsteak bestellen — 12,50 €
je 100g mehr

DER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

Unser Meininger Hütes Neu interpretiert

Hütes Pfännchen "Surf and Turf" — 25,90 €

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

Hütesburger "Apfel Bacon Marmelade" — 19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger 7
200 g Beef, überbacken mit Apfel Bacon Marmelade, Appenzeller Bergkäse ah,
Röstzwiebeln a

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Paddy erhältlich

Unsere Hütesgerichte

3 geschmorte Schweinebäckchen [c] serviert mit Meininger Hütes[7,a], Apfelrotkohl [c]	18,90 €
Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen [c] serviert mit einem Meininger Hütes[7,a], Apfelrotkohl [c]	16,90 €
Zarter Hirschgulasch [c] mit Meininger Hütes [7,a], Apfelrotkohl [c]	21,90 €
Seniorenteller vom Hirschgulasch [c] mit einem Meininger Hütes[7,a], Apfelrotkohl [c]	19,90 €
Sauerbraten vom Rind [c] serviert mit Meininger Hütes [7a], Apfelrotkohl [c]	22,90 €
Seniorenteller vom Sauerbraten [c] serviert mit einem Meininger Hütes [7a], Apfelrotkohl [c]	20,90 €
Scheiben von der knusprigen Gänsebrust [c] serviert mit Meininger Hütes [7,a], Apfelrotkohl [c]	24,50 €

Die Süße Versuchung

1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere	2,40 €
Eiskaffee(h) oder Eisschokolade(h) mit einer Kugel Schokoladeneis b,h und Vanilleeis b,h, Sahne h	8,90 €
Apfelstrudel a,b mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
1 Kugel Hausgemachtes Sorbet Minze oder Obstsorbet	2,60 €
Minzsorbet mit Prosecco garniert mit Früchten	8,90 €
Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis h	7,90 €
Hausgemachter Schokoladenkuchen a, b serviert mit Heidelbeere - Portwein Kompott c, Vanilleeis b,h, Sahne h	9,80 €

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.