

# Suppen und Vorspeisen

## *Deftige Fleischbrühe*

mit Fleischklößchen <sup>a,b,f</sup>, Gemüsestreifen <sup>d</sup> und Eierstich <sup>b,h</sup>

5,90 €

## *Cremesuppe vom Bärlauch <sup>d,fi</sup>*

serviert mit gerösteten Sonnenblumenkerne

6,90 €

## *Kleiner Salatteller*

verschiedene marinierte Salate <sup>c</sup> mit Blattsalatbukett <sup>c</sup>

6,60 €

## *Feines Würzfleisch vom Schwein <sup>a,h,c,d</sup>*

überbacken mit Gouda, Butters-toast <sup>a,h</sup>

9,50 €

## *Gebackene Hütes Schippel <sup>7,a</sup>*

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise <sup>g,h</sup>, Blattsalat <sup>c</sup>

13,90 €

## *Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"*

serviert mit gebeizten Lachs mit Aioli <sup>h</sup>, Kräuterbutter <sup>h</sup>, Blattsalatbukett <sup>c</sup>,  
Cherry Tomaten und Rukkola, eingelegten Oliven, Baguette <sup>a,i</sup>

17,90 €

## Vegetarische und Leichte Kost

### *Bärlauch Risotto* <sup>h</sup> (auch Vegan erhältlich)

14,90 €

serviert mit getrocknete , Parmesan <sup>h</sup>

mit Riesengarnelen

21,90 €

### *Linguine in Frisch Käse Soße* <sup>h</sup>

14,90 €

serviert mit Spinat und getrocknete Tomaten, Parmesan <sup>h</sup>

mit Riesengarnelen

21,90 €

### *Blattsalat im Tortilla Körbchen* <sup>a</sup>

14,90 €

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl  
Dressing <sup>c</sup>

**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*

21,90 €

serviert mit cremigen Rote Beete Gemüse <sup>d,h</sup>, Rosmarinkartoffeln

## Aus Topf und Pfanne

### *Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"*

18,90 €

serviert in einer Apfel - Portwein Soße <sup>c</sup>, Kartoffel Püree <sup>h</sup>

### *Schweinesteak Würzfleisch*

21,90 €

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

### *1/2 Grillhähnchen "BBQ Style" <sup>4</sup>*

21,90 €

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat <sup>ch</sup>, Sour Cream <sup>h</sup>

### *Tomahawk vom Duroc Schwein 450 g*

25,90 €

serviert auf Grillgemüse,  
gebackene Hütes Schippel <sup>7a</sup> mit Kräuterbutter <sup>h</sup>

### *Schloss Pfännchen*

33,90 €

200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße <sup>c,h</sup>, Kartoffel Grillgemüse,  
im Gusseisernen Pfännchen serviert

### *Gegrilltes US Rumpsteak 200 g "Bavaria Blue"*

33,90 €

200 g US Rinderrücken serviert mit geschmorten Champignons <sup>c</sup>, Bavaria Blue Käse <sup>h</sup>,  
Röstzwiebeln <sup>a</sup>, gebackene Hütes Schippel <sup>7,a</sup>

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"*

25,90 €

gebratener hausgemachter Hüttes Teig <sup>7,a</sup>, mit Sour Cream <sup>h</sup>,  
gebratenen Rindfleischstreifen, einer großen Riesengarnele, Blattsalat <sup>c</sup> im  
Gusseisernen Pfännchen serviert

### *Hüttesburger "Blue Cheese"*

19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger <sup>7</sup>  
200 g Beef, überbacken mit Portwein - Blaubeer Zwiebeln <sup>c</sup>, Bavaria Blue <sup>ah</sup>,

## Unsere Hütengerichte

<i>3 geschmorte Schweinebäckchen</i> c	18,90 €
serviert mit Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen</i> c	16,90 €
serviert mit einem Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Zarter Hirschgulasch</i> c	20,90 €
mit Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Seniorenteller vom Hirschgulasch</i> c	18,90 €
mit einem Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Sauerbraten vom Rind</i> c	21,90 €
serviert mit Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Seniorenteller vom Sauerbraten</i> c	19,90 €
serviert mit einem Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	
<i>Scheiben von der knusprigen Gänsebrust</i> c	24,50 €
serviert mit Meininger Hütens <sup>7,a</sup> , Apfelrotkohl c	

## Die Süße Versuchung

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

## *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.