

## Suppen und Vorspeisen

### *Deftige Fleischbrühe*

5,90 €

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

### *Cremesuppe von Pfifferlingen<sup>(c,d,g,h)</sup>*

7,80 €

serviert mit gerösteten Erdnüssen<sup>(e)</sup>

### *Kleiner Salatteller*

6,60 €

verschiedene marinierte Salate<sup>(c)</sup> mit Blattsalatbukett<sup>©</sup>

### *Gebackene Hütes Schippel*

13,90 €

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise<sup>(g,h)</sup>, Blattsalat<sup>©</sup>

### *Würziger Windbeutel<sup>(a)</sup>*

16,90 €

serviert mit hausgebeizten Lachs, Blattsalat, Kräuter Frischkäse<sup>(h)</sup>

### *Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"*

17,90 €

serviert mit Buratta<sup>(h)</sup>, Feigen, Aioli, Blattsalatbukett<sup>(c)</sup>,  
Cherry Tomaten und Rukkola, eingelegten Oliven, Baguette<sup>(ai)</sup>

## Vegetarische und Leichte Kost

### *Teriyaki Bowl<sup>(g)</sup>*

18,90 €

serviert mit knackigem Gemüse, Limettenreis

### *Pfifferlings Risotto<sup>(h)</sup>*

18,90 €

serviert mit Cherrytomaten und Rukkola

mit 3 gebratenen Riesengarnelen

25,90 €

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

14,90 €

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

**mit gebratenen Zanderfilet**

21,20 €

**mit gegrilltem Us Rumpsteak 200 g**

27,90 €

## *Aus Fluss und Meer*

*Gebratenes Zanderfilet* 24,90 €  
serviert an Chili Linguine, Brokkoli

## *Aus Topf und Pfanne*

*Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"* 18,90 €  
serviert in einer Apfel - Portwein Soße<sup>(c)</sup>, Kartoffel Püree<sup>(h)</sup>

*Barbecue Schweinenackensteak 300 g* 19,90 €  
serviert mit Sourcream<sup>(h)</sup> und Steak House Pommes, Farmersalat<sup>(dh)</sup>

*Hähnchenunterschenkel "Teriyaki"<sup>(g)</sup>* 22,90 €  
serviert auf knackigem Gemüse, Limettenreis

*Iberico Kotelette* 29,90 €  
Iberico Kotelette serviert auf Grillgemüse,  
gebackene Hütes Schippel<sup>(7,a)</sup> mit Sour Cream<sup>(h)</sup>

*Schloss Pfännchen* 33,90 €  
200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße<sup>(c)</sup>, Kartoffel Grillgemüse,  
im Gusseisernen Pfännchen serviert

*Gegrilltes US Rumpsteak 200 g* 32,90 €  
200 g US Rinderrücken serviert mit Grillgemüse<sup>(dgh)</sup>, Sour Cream<sup>(h)</sup>,  
gebackene Hütes Schippel<sup>(7)</sup>

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

# Unser Meininger Hüttes Neu interpretiert

## *Hüttes Pfännchen "Pfifferlinge"*

25,90 €

gebratener hausgemachter Hüttes Teig<sup>(7,a)</sup>, mit Sour Cream<sup>(h)</sup>,  
geschmorten Pfifferlingen, 2 Riesengarnelen, Blattsalat<sup>(c)</sup> im  
Gusseisernen Pfännchen serviert

## *Hüttesburger "Whiskey Bacon"*

19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger<sup>(7)</sup>  
200g Beef mit Brie Camembert<sup>(h)</sup>, Whiskey Bacon Marmelade und Röstzwiebeln<sup>(a)</sup>,  
Blattsalat<sup>(c)</sup>

## Unsere Hüttesgerichte

### *Zarter Hirschgulasch*<sup>(c)</sup>

20,90 €

mit Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>, Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *Seniorenteller vom Hirschgulasch*<sup>(c)</sup>

18,90 €

mit einem Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>, Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *3 geschmorte Schweinebäckchen*<sup>(c)</sup>

18,90 €

serviert mit Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>, Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen*<sup>(c)</sup>

16,90 €

serviert mit einem Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>, Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *Scheiben von der gebeizten Lammkeule*<sup>(c)</sup>

22,90 €

serviert an einer leichten Knoblauch Lamm Soße, Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>,  
Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *Seniorenteller von der gebeizten Lammkeule*<sup>(c)</sup>

20,90 €

serviert mit einer leichten Knoblauch Lamm Soße, einem Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>,  
Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

### *Gefüllte Rinderroulade*<sup>(c,df)</sup>

23,90 €

(mit Schinkenspeck<sup>(1)</sup>, Zwiebeln, Gurken) dazu reichen wir Meininger Hüttes<sup>(7,a)</sup>,  
Apfelrotkohl<sup>(c)</sup>

## Die Süße Versuchung

<b>1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach</b>	2,40 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere	
<b>Eiskaffee<sup>(h)</sup> oder Eisschokolade<sup>(h)</sup></b>	
mit einer Kugel Schokoladeneis <sup>(bh)</sup> und Vanilleeis <sup>(bh)</sup> , Sahne <sup>(h)</sup>	8,90 €
<b>Apfelstrudel<sup>(ab)</sup></b>	8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>1 Kugel Hausgemachtes Sorbet</b>	2,60 €
Minze oder Obstsorbet	
<b>Minzsorbet mit Prosecco</b>	8,90 €
garniert mit Früchten	
<b>Hausgemachter Obstsalat</b>	7,90 €
mit Vanilleeis <sup>(h)</sup>	
<b>Warmer Schokoladenkuchen<sup>(ab)</sup></b>	9,90 €
mit Joghurt Heidelbeere Eis <sup>(h)</sup> , Erdbeerschaum <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
  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.