



Gasthof Schweizerhaus



Vorspeisen oder Salat...

Kleiner Beilagensalat 6,40 €

Ragout fin vom Hähnchen mit Käse überbacken 7,60 €

Das Beste von der Gans

*Gänsebrustschinken, Gänsebratwurst und
Gänselebermousse mit Pistazien* 13,90 €

*Mit rote Bete gebeizter Lachs auf Bambes und
Meerrettich -Preiselbeercreme* 13,90 €

Aus dem Suppentopf...

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen und Preiselbeeren 7,00 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl 7,00 €

Rahmsüppchen vom Topinambur (Erdbirne) 7,00

Aus Mutter's Kochtopf...

Rinderroulade (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jöbnitz) mit *Rotkohl*
hausgemachtem *Wickelkloß* und *Champignons* 18,70 €

Sauerbraten (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jöbnitz) mit *Rotkohl*
und hausgemachtem *Wickelkloß* 18,70 €

Geschmorte Muffelbraten (Wildschaf) mit *Rosenkohl* und
Serviettenknödeln 18,90 €

Rindertafelspitz (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jöbnitz) in
Meerrettichsauce an saisonalen *Gemüse* und
hausgemachten *Bambes* 21,90 €

Brust und Keule von der *Freilandgans*
(Bio- Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jöbnitz) mit *Rotkohl* und hausgemachtem
Wickelkloß 29,90 €

Aus der Pfanne heraus...

Thüringer Rostbrät l aus der *Köstritzer Schwarzbiermarinade*
mit *Röstzwiebeln*, *Bratkartoffeln* und *Salat* 18,60 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu
Pommes frites und *Salat* 18,60 €

Duett vom Fasan

*Im Speckmantel gebratene Fasanenbrust und geschmorte
Fasanenkeule an Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen* 22,90 €

*Kalbsleberscheiben an Kartoffel-Kürbispüree mit
glasierten Apfelspalten und roten Zwiebelgemüse* 19,90 €

*Spanferkelrücken, kross gebraten, an Schwarzbiersauce mit
Bayrisch Kraut und Brezelknödeln* 20,80 €

*Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust an Zwetschgen-
Chutney und gebackenen Reiskroketten* 24,80 €

*Medaillons vom Wildschweinrücken an Cranberry-Portweinsauce
mit geschmortem Winterspitzkohl und Scheiben
von der Kartoffel-Nussroulade* 25,80 €

*Rehrücken, rosa gebraten, unter der Walnuss- Kräuterkruste
auf glasierter Schwarzwurzel und Kartoffelschupfnudeln* 30,90 €

Fischers Fritze...

Karpfen „vogtländisch mal anders“

*Gebratenes Karpfenfilet (eigene Zucht) mit Wurzelgemüse
in Lebkuchen-Biersauce, Kartoffel-Meerrettich-Püree
und rote Bete Chips*

20,80 €

*Filet von der fränkischen Lachsforelle mit Mangold an
Rieslingsauce und Tomatenrisotto*

22,80 €

Mal was ohne Fleisch...

*Kürbisravioli mit karamellisierten Zwiebeln in Vanille-
Knoblauchrahm und confierten Cherrytomaten*

17,30 €

Aus der Kalten Küche..

*Frischer Hackepeter mit
Eigelb, Zwiebeln und Brot*

8,20 €

*Hausschlachtene Wurst mit
Brot und Garnitur*

13,40 €

Hausmacher Sülze mit Kräutercreme,

dazu Bratkartoffeln und Garnitur 13,80 €

Für unsere Kleinen...

2 Eierkuchen

wahlweise mit Apfelmus, Nutella oder Marmelade 7,20 €

Oma's Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt und Apfelmuss 7,20 €

Kinderschnitzel oder Chickennuggets mit Pommes frites

und Ketchup 8,50 €

Räuberteller

geräubert wird bei Mama und Papa) 0,00 €