

LANDGASTHAUS *Schwarze*



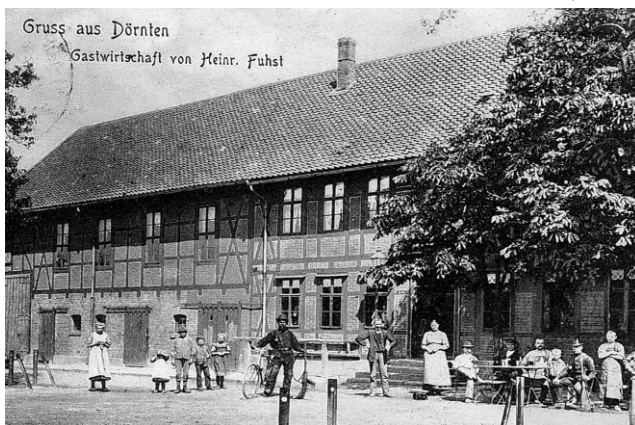
SEIT 1896 GASTHAUS IN DÖRNTEN

LIEBE GÄSTE,

SEIT DEM JAHR 2006 HEISSEN WIR SIE NUN IN UNSEREM GASTHAUS WILLKOMMEN. VIELE JAHRE SCHON BEMÜHEN WIR UNS IHNEN DAS BESTE EINER TYPISCH DEUTSCHEN KÜCHE ZU SERVIEREN. DABEI BERÜCKSICHTIGEN WIR ALTE TRADITIONEN, BRINGEN ABER AUCH MODERNE ZUBEREITUNGSARTEN EIN. INZWISCHEN SCHON IN 2. GENERATION ARBEITEN WIR STETS DARAN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT ZU BESCHEREN. UNSER GASTHAUS SCHREIBT SCHON LANGE GASTRONOMISCHE GESCHICHTE. UNTEN SEHEN SIE AUFNAHMEN AUS DEN ERSTEN JAHREN SOWIE AUS DER KRIEGSZEIT UM 1940.

WIR SIND FROH DIESE
GESCHICHTE MIT IHNEN WEITER ZU SCHREIBEN!

IHRE FAMILIE SCHWARZE
WÜNSCHT IHNEN GUTEN APPETIT!



Keine
Kartenzahlung
möglich!

LANDGASTHAUS *Schwarze*



SALATE



- | | | |
|---|---------------------|-------|
| 1. KLEINER SALAT DER SAISON | ^{7,8,13} | 7,50 |
| 2. KLEINER SALAT MIT PUTENBRUST | ^{7,8,13} | 10,50 |
| 3. GROSSER SALAT MIT THUNFISCH | ^{4,7,8,13} | 12,80 |
| 4. GROSSER SALAT MIT GEBRATENEN SHRIMPS | ^{2,8,13} | 14,80 |
| 5. GROSSER SALAT MIT PUTENBRUST | ^{7,8,13} | 14,50 |
| 6. BEILAGENSALAT | ^{7,8,13} | 5,00 |



SUPPEN

- | | | |
|--|--------------|------|
| 10. TOMATENCREMESUPPE MIT SAHNEHAUBE | ⁷ | 5,50 |
| 11. ZWIEBELSUPPE MIT TOAST UND KÄSE ÜBERBACKEN | ⁷ | 5,80 |
| 12. RAHMSÜPPCHEN AUS WALDPILZEN MIT BACKERBSEN | ⁷ | 5,80 |
| 13. TAGESSUPPE | | 5,00 |



LANDGASTHAUS *Schwarze*



FISCH

15. ROTBARSCHFILET^{1,3,4,7} 19,80

kleine Filets vom Rotbarsch paniert und in Butter gebraten, dazu Petersillienkartoffeln und ein Salat der Saison

16. SCHOLLENFILET^{1,3,4,7} 20,80

Schollenfilets in Eihülle gebraten, dazu Petersillienkartoffeln und ein Salat der Saison

17. HARZER FORELLE „MÜLLERIN“^{1,4} 20,80

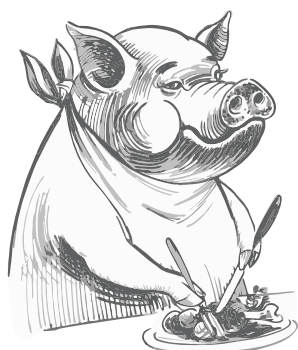
ca. 400 Gramm - in Butter gebraten, dazu Petersillienkartoffeln und ein Salat der Saison

18. HARZER FORELLE „BLAU“⁴ 20,80

ca. 400 Gramm - Blau gedünstet mit Butterkartoffeln, einem kleinen Salat sowie Sahnemerrretich



LANDGASTHAUS *Schwarze*



SCHNITZEL VOM SCHWEIN

20. DES FÖRSTERS SCHNITZEL^{1,3,7} 17,80

Kleine panierte Schnitzel mit einer Rahmsauce aus Waldpilzen überzogen, dazu Kroketten und ein Salat der Saison

21. SCHNITZEL NACH WIENER ART^{1,3,7} 17,80

Kleine panierte Schnitzel nach 'Wiener-Art', angerichtet mit buntem Gemüse und Pommes Frites

22. GRIECHISCHES SCHNITZEL^{1,3,7} 18,80

Mit Champignons, Tomaten, Tzatziki und Käse überbacken, dazu Pommes und ein Salat der Saison

23. DAS HAUSSCHNITZEL^{1,3,7} 18,80

In der Pfanne geschmorrt frische Champignons, Speck und Zwiebeln dazu Hollandaise, Kroketten und ein Salat der Saison

24. HERZHAFTES SCHNITZEL^{1,3,7} 18,80

Mit Kochschinkenstreifen, Ananas, Käse und fruchtiger Sauce überbacken, dazu Pommes Frites und ein Salat

25. RUSTIKALES SCHNITZEL^{1,3,7} 18,80

Mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und deftigen Bratkartoffeln, dazu unser Salat der Saison

LANDGASTHAUS *Schwarze*



ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS

30. RUMPSTEAK VOM ROASTBEEF^{1,7} 25,80

*Ca. 300 Gramm, mit Kräuterbutter dazu
Pommes Frites und ein Salat der Saison*

31. DÖRNTNER BAUERNSTEAK^{1,7} 26,80

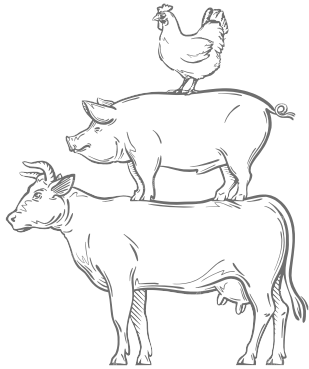
*Ca. 300 Gramm mit geschmorten Zwiebeln, dazu
deftige Bratkartoffeln und ein Salat der Saison*

32. RUMPSTEAK NACH ART DES HAUSES^{1,7} 27,80

*Ca. 300 Gramm unter geschmorten Champignons
mit Hollandaise, Kroketten und ein Salat der Saison*



LANDGASTHAUS *Schwarze*



SPEZIALIÄTEN DES HAUSES

40. DÖRNTNER BAUERNMOLLE¹ 18,80
*Zarte Nackensteaks mit unseren deftigen
Bratkartoffeln und feinen Speckbohnen*
41. EINE FUHRE MIST^{1,3,7} 20,80
*Lassen Sie sich überraschen!
Dieses Gericht ist nichts für den kleinen Hunger!*
42. SCHWARZES ,HAUSTOPF“¹ 19,80
*Zarte Medaillons vom Schwein auf Bratkartoffeln
und Kaisergemüse mit Hollandaise*
43. SPÄTZLE ,SCHWÄBISCHER ART“^{1,7} 18,80
*Mit Kaisergemüse, Kochschinken, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken, dazu ein Salat der Saison*
44. SPÄTZLE NACH ART DES HAUSES^{1,7} 18,80
*Mit gebratenen Putenbruststreifen an frischen
Champignons, Hollandaise und Käse überbacken
Dazu ein kleiner Salat der Saison*



LANDGASTHAUS *Schwarze*



NACH OMAS REZEPTEN

50. ZARTE RINDERROULADE^{1,7,12} 19,80
*Mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu Apfelrotkohl und Kroketten*
51. ZARTER SCHWEINEBRATEN^{7,12} 17,80
*An Rahmsoße, dazu buntes Gemüse
und Kroketten*
52. RINDERBRUST MIT MERRETICH⁷ 17,80
*An Merretichsahnesoße, dazu ein kleiner Salat
der Saison und Petersillienkartoffeln*
53. MILDER BURGUNDERSCHINKEN⁷ 17,80
*An Weißherbstrahm, dazu buntes Gemüse
und Kroketten*
54. ZARTER RINDERBRATEN^{7,12} 18,80
*Aus dem falschen Filet gebraten, dazu
Apfelrotkohl und Kroketten*



LANDGASTHAUS *Schwarze*



KINDER- UND SENIORENTELLER

55. HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN-STICKS^{1,3,7} 8,80
dazu Pommes Frites

56. KLEINES PANIERTES SCHNITZEL^{1,3,7} 11,80
dazu etwas Pommes und Gemüse

57. POMMES FRITES ROT/WEISS 4,00

58. JÄGERBOULETTEN^{1,3,7,12} 15,20
*Mit Waldpilzsauce, dazu Mischgemüse
und Kroketten*

59. KLEINES SCHNITZEL^{1,3,7} 15,20
Mit Mischgemüse und Pommes Frites

VEGETARISCH

60. VEGETARISCHE KOHLROULADE^{1,3,7} 17,80
*Mit einer Reis-, Gemüse-, Parmesan-Mischung gefüllt,
an fein würziger Tomatensauce, dazu Petersilienkartoffeln*

61. SPÄTZLE MIT KAISERGEMÜSE⁷ 17,80
*An cremiger Sahneseauce sowie mit Käse überbacken,
dazu ein Salat der Saison*

62. VEGANE CURRYWURST/POMMES 14,80
Auf Erbsen-Basis mit unserem fruchtigen Curry Ketchup

LANDGASTHAUS *Schwarze*



ZUM ABEND

- | | |
|---|-------|
| 70. CURRYWURST MIT POMMES ^{11,12} | 9,50 |
| 71. HALBES HÄHNCHEN VOM GRILL
<i>dazu Pommes Frites</i> | 12,80 |
| 72. GEBACKENER CAMEMBERT ⁷
<i>mit cremiger Preiselbeersahne und Toast</i> | 12,80 |
| 74. DIVERSE BELEGTE BROTE ⁷ | 12,80 |

DEFTIGES

- | | |
|--|-------|
| 75. DÖRNTNER BAUERNFRÜHSTÜCK ³
<i>Eine deftige Portion Bratkartoffeln
in gestocktem Ei, dazu Gewürzgurke</i> | 14,80 |
| 76. HAUSGEMACHTE SÜLZE
<i>mit unseren deftigen Bratkartoffeln,
dazu Gewürzgurke</i> | 14,80 |
| 77. HAUSGEMACHTES EISBEIN IM ASPIK
<i>mit unseren deftigen Bratkartoffeln,
dazu Gewürzgurke</i> | 15,20 |
-

LANDGASTHAUS *Schwarze*



UNSERE WILDGERICHTE

80. WILDSCHWEINBRATEN⁷ 22,80

*Mit einer Preiselbeerrotweinsoße, dazu
Apfelrotkohl und Kroketten*

81. HIRSCHBRATEN⁷ 22,80

*Aus der Keule mit einer Champignon-
Rotweinsoße, dazu Apfelrotkohl und Kroketten*

82. REHBRATEN⁷ 25,20

*Mit Rotwein und Sherry verfeinert, dazu
junger Rosenkohl und Röstitaler*

83. HASENKEULE⁷ 25,20

*An Weißherbstrahm, dazu buntes Gemüse
und Kroketten*

