

LANDGASTHAUS *Schwarze*

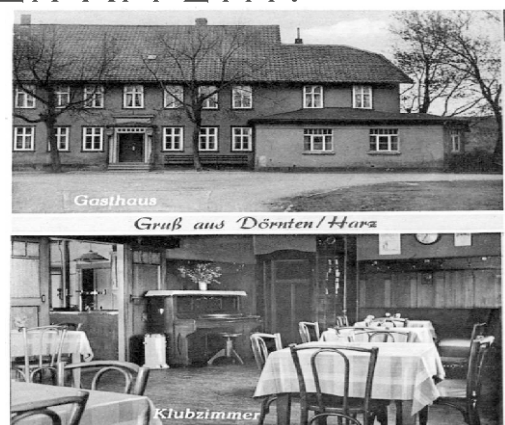


LIEBE GÄSTE,

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

Schwanze



1. HAUSGEMACHTE MOZARELLA-STICKS^{1,3,7} 10,80
Panko/Parmesan • Preiselbeermayo • Knobi-Dip
2. GEBACKENER CAMEMBERT^{1,3,7} 10,80
Honig • Walnüsse • Zartschmelzend
3. KÜSTEN-KNUSPER^{1,3,7} 11,80
Backfisch-Häppchen • Bierteig • Kräuter-Remoulade
4. MINI-GULASCH IM PFÄNNCHEN^{7,11} 12,80
Schmorweich • kräftig • Karotten/Sellerie • Brot



5. TOMATENCREMESUPPE MIT⁷ 5,50
SAHNEHAUBE
6. ZWIEBELSUPPE MIT TOAST UND⁷ 5,80
KÄSE ÜBERBACKEN
7. RAHMSÜPPCHEN AUS⁷ 5,80
WALDPILZEN MIT BACKERBSEN



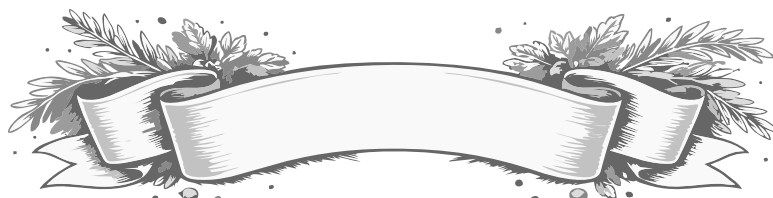
LANDGASTHAUS

Schwanze



*Unsere Salate servieren wir mit frischem Brot,
hausgemachtem Joghurtdressing, würzigen Kraut-
und Möhrensalat, ergänzt durch knackigen Eisbergsalat
und weiteres frisches Gemüse*

10. KLEINER BEILAGENSALAT	^{7,8,13}	5,00
11. EIN SALAT DER SAISON	^{7,8,13}	9,80
12. SALAT MIT THUNFISCH	^{7,8,13}	12,80
13. SALAT MIT SHRIMPS	^{7,8,13}	14,80
14. SALAT MIT PUTENBRUST	^{7,8,13}	14,80



LANDGASTHAUS

Schwanze



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 Sahnemerretich

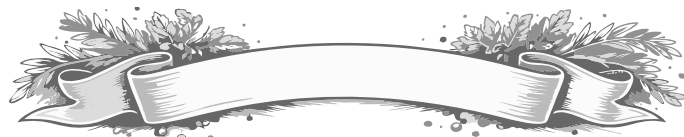


LANDGASTHAUS

Schwanze



20. DES FÖRSTERS SCHNITZEL^{1,3,7} 17,80
Panierte Schnitzel mit einer Rahmsoße 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
Geschmorrte 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



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

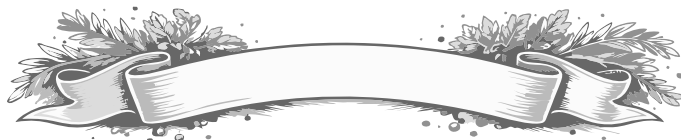
*Ca. 300 Gramm, mit Kräuterbutter dazu
Pommes Frites und ein Salat der Saison*

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



ZARTE RINDERBÄCKCHEN^{7,12} 28,80

Langsam geschmorte Delikatesse vom irischen Weiderind in fein-herbem Schwarzbier-Jus, dazu Röstitaler und Apfelrotkohl

ZANDERFILET^{1,4,7} 23,80

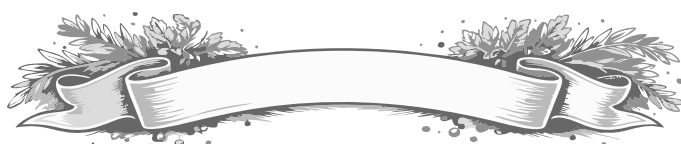
Zart gebraten auf Erbsencreme mit Kartoffeln und Butter, dazu ein Beilagensalat der Saison

DIE RÄUCHER-PFANNE^{1,3,7} 22,80

Hausgemachte Käse-Krakauer, Kasseler-Nacken geräucherter Bauchspeck, Kasseler-Schnitzel auf Bratkartoffeln und Speckbohnen, dazu Knob- und Räuchersauce

DICKE RIPPE VOM SCHWEIN^{7,12} 19,80

Zart geschmorte Rippe aus der Brustspitze an fein-herbem Schwarzbierjus, dazu Apfelrotkohl und Kroketten



LANDGASTHAUS

Schwanze



40. DÖRNTNER BAUERNMOLLE¹ 18,80
*Zarte Nackensteaks mit unseren deftigen
Bratkartoffeln und feinen Speckbohnen*

41. EINE FUHRE MIST^{1,3,7} 21,80
*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



50. ZARTE RINDERROULADE^{1,7,12} 22,80
*Mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu Apfelrotkohl und Kroketten*
51. ZARTER SCHWEINEBRATEN^{7,12} 17,80
*An Rahmsauce, dazu buntes Gemüse
und Kroketten*
52. RINDERBRUST MIT MERRETICH⁷ 18,80
*An Merretichsahnesauce, dazu ein kleiner Salat
der Saison und Petersilienkartoffeln*
53. ZARTER RINDERBRATEN^{7,12} 19,80
*Aus dem falschen Filet gebraten, dazu
Apfelrotkohl und Kroketten*



LANDGASTHAUS

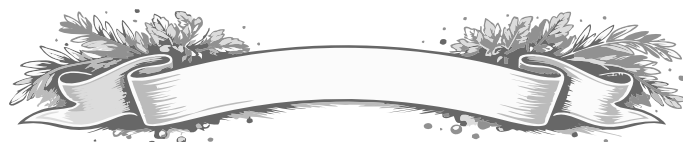
Schwarze



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

61. VEGETARISCHE SPÄTZLE⁷ 17,80
*Mit Kaisergemüse an cremiger Sahnesauce,
sowie mit Käse überbacken - dazu ein Salat der Saison*

62. VEGANE CURRYWURST 14,80
*Auf Erbsen-Basis mit unserem fruchtigen Curry-Ketchup, sowie
knackigen Pommes*



LANDGASTHAUS

Schwarze



70. CURRYWURST MIT POMMES^{11,12} 11,80
71. DÖRNTNER BAUERNFRÜHSTÜCK³ 14,80
*Eine deftige Portion Bratkartoffeln
in gestocktem Ei, dazu Gewürzgurke*
72. HAUSGEMACHTE SÜLZE 14,80
*mit unseren deftigen Bratkartoffeln,
dazu Gewürzgurke*
73. HAUSGEMACHTES EISBEIN IM ASPIK 15,80
*mit unseren deftigen Bratkartoffeln,
dazu Gewürzgurke*



LANDGASTHAUS

Schwarze



80. WILDSCHWEINBRATEN⁷ 22,80

*Mit einer Preiselbeerrotweinsauce, dazu
Apfelrotkohl und Kroketten*

81. HIRSCHBRATEN⁷ 22,80

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

82. REHBRATEN⁷ 25,80

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



LANDGASTHAUS

Schwarze

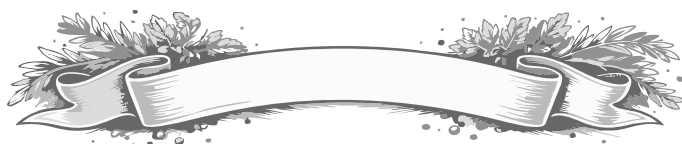


BEILAGEN:

PORTION KROKETTEN/POMMES	4,00
PORTION BRATKARTOFFELN	5,50
UMBESTELLUNG	+2,00
PORTION RÖSTI-TALER	4,50
UMBESTELLUNG	+1,00
GEMÜSE-BEILAGE	3,00

EXTRAS:

BRATEN-SAUCE	3,00
SCHWARZBIER-JUS	4,50
SAUCE HOLLANDAISE	3,00
KNOBLAUCH-/RÄUCHER-SAUCE	2,00
KETCHUP/MAYO	1,00
KRÄUTERBUTTER	1,50



LANDGASTHAUS

Schwanze



APFELPOMMES ROT/WEISS

*Hausgemachte Apfelstreifen in knusprig-süßem Bierteig
mit Puderzucker,
sowie Vanillesauce und Preiselbeermarmelade*
9,80

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

*Zart schmelzendes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
serviert mit frischem Johannisbeeren-Sorbet, sowie
Waldbeerensoße*
8,80

XL CHURROS

*frittierter Brandteig mit Zucker, sowie Nutella und
Vanillesauce*
7,80

AMARENAEISBECHER

*Amarena- und Vanilleis mit knackig-süßen Amarenakirschen
überzogen, sowie mit süßer Schlagsahne*
7,80

