

LANDGASTHAUS *Schwarze*



Keine
Kartenzahlung
möglich!



Keine
Kartenzahlung
möglich!

UNSERE SONNTAGSKARTE

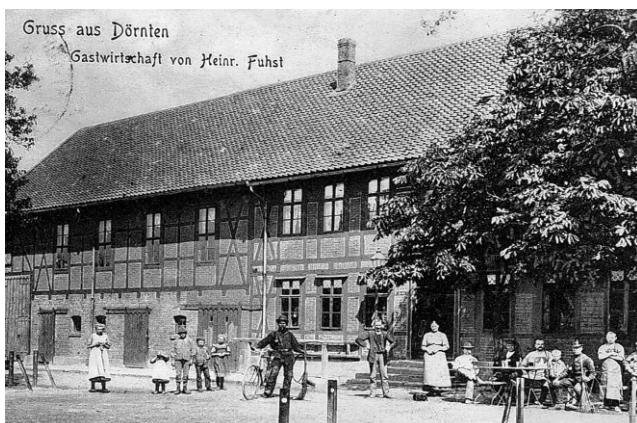
LIEBE GÄSTE,

JEDEN SONNTAG MITTAG BEKOMMEN SIE EINE SUPPE,
SOWIE AUCH EINEN KLEINEN NACHTISCH
AUF'S HAUS!

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!



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 UND STEAK

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

*Kleine 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*

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

*Ca. 300 Gramm, mit Kräuterbutter dazu
Pommes Frites und ein 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 Weißherbststrahm, 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*



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*

