

LANDGASTHAUS *Schwarze*



Keine
Kartenzahlung
möglich!



Keine
Kartenzahlung
möglich!



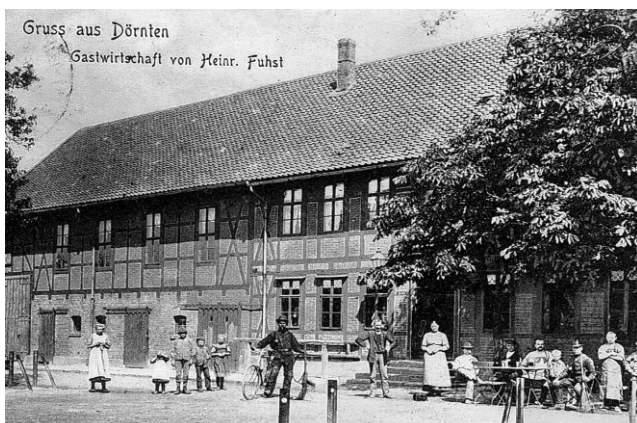
LIEBE GÄSTE,

JEDEN SONNTAG MITTAG BEKOMMEN SIE EINE SUPPE,
SOWIE AUCH EINEN KLEINEN NACHTISCH
AUFS 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

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



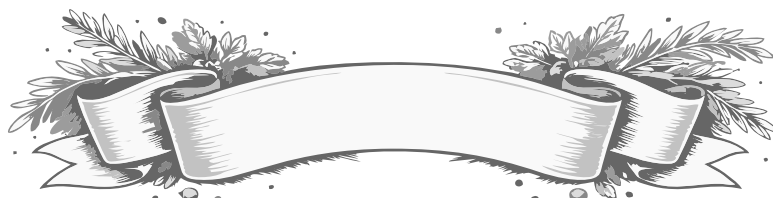
LANDGASTHAUS

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

Schwarze



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 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*

30. RUMPSTEAK VOM ROASTBEEF^{1,7} 25,80
*ca. 300 Gramm, mit Kräuterbutter, dazu Pommes
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

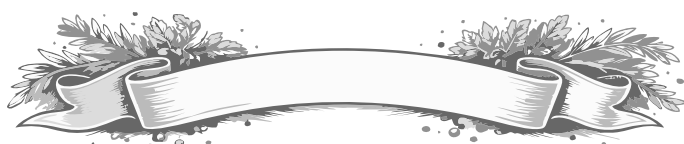
*Zart gebraten auf Erbsencreme mit Kartoffeln und
Butter, dazu ein Beilagensalat der Saison*

DIE RÄUCHER-PFANNE^{1,3,7} 22,80

*Hausgemachte Käse-Krakauer, Kasseler-Nacken
geräucherter Bauchspeck, Kasseler-Schnitzel
auf Kartoffeln und Speckbohnen, dazu Knobi-
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

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

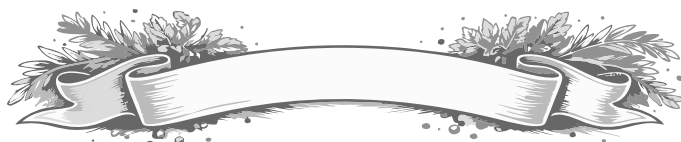
Schwarze



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



80. WILDSCHWEINBRATEN⁷ 22,80

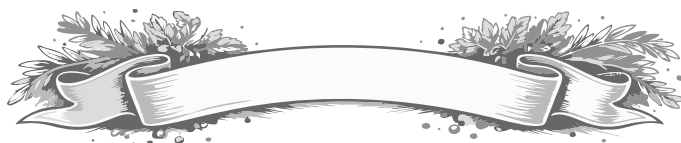
*Mit einer Preiselbeerrotweinsoße, dazu
Apfelrotkohl und Kroketten*

81. HIRSCHBRATEN⁷ 22,80

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

82. REHBRATEN⁷ 25,80

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



LANDGASTHAUS

Schwarze



BEILAGEN:

PORTION KROKETTEN/POMMES	4,00
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

