

Gasthaus Weiß

Restaurant · Wintergarten

Speisekarte

Werte Gäste!

Herzlich Willkommen im Gasthaus Weiß.

***Unser gesamtes Team wird bestrebt sein jederzeit
Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.***

***Den erworbenen Ruf des Hauses Weiß zu erhalten,
betrachten wir als Verpflichtung,
mit der Herausforderung dieses Ansehen stetig zu verbessern.
Ihr Vertrauen bestätigt uns in dem Vorhaben
den eingeschlagenen Weg fortzuführen.***

***Über Ihren Besuch freuen sich:
Angela, Thomas und Uwe Weiß und unser Team***

Zusatzstoffe und Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden

Gänsekarte 2018

*Gänsecremesüppchen
mit Scheiben von der geräucherten Gänsebrust
6,20 €*

*Gebratene Gänseleber auf Rucolasalat,
geschmorten Apfelscheiben, Baguette und Griebenschmalz
9,50 €*

*Portion Gänsebraten auf einer Apfel-Rosinenfüllung
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
25,90 €*

*Unser Angebot:
Eine ganze Gans (in der Küche tranchiert)
für 4 Personen inklusive 1 Fl. Rotwein
99,99 €*

*Unsere Weinempfehlungen zur Gans:
2013er Edizione, Primitivo Cuvee, Anbaugebiet Abruzzen, Italien, Karaffe 9,50 €
2013er Sessantanni, Primitivo, Anbaugebiet Apulien, Italien, Karaffe 9,90 €*

Wildkarte 2018

*Wildrahmgulasch
mit Waldmischpilzen, Rotkohl, Butterspätzle und Apfelkompott
17,90 €*

*Wildschweinschnitzel
mit Waldmischpilzsoße, Rosenkohl und Kroketten
19,80 €*

*Wildschweinsauerbraten
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelkompott
19,90 €*

*Hirschmedaillons an Waldmischpilzen in Rahm,
Rosenkohl und einem Duett von der Birne
22,90 €*

Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,00 €

Vorspeisen

*Karamellierte Ziegenkäsetaler
auf Rucolasalat mit Feigensenf
9,80 €*

*Geräucherte Entenbrust
auf Rucolasalat mit karamellisierten Kürbiskernen
und Aprikosen-Chutney
10,80 €*

*Getrüffeltes Carpaccio
vom argentinischem Weiderind
mit Salat und Grana Padano
11,90 €*

Zu den Vorspeisen reichen wir Steinofenbaguette und Kräuterbutter

Suppen

*Oma Lenchen´s westfälische Kartoffelsuppe
im Weckglas
6,50 €*

*Apfel-Curry-Kürbissuppe vom Hokkaido
mit steirischem Kürbiskernöl und Hähnchen-Sate-Spieß
7,90 €*

Für unsere kleinen Gäste

*Clowny
Kleines Schnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes rot weiß
9,80 €*

*Chicken George
Hähnchen-Nuggets mit Erbsen, Möhren und Pommes rot weiß
9,80 €*

Für unsere Vegetarier

*Gemüsefrikadelle mit Süßkartoffel Sticks,
frittierten Ministrauchtomaten und zweierlei Dips*

11,90 €

Butter-Spätzle mit Waldmischpilzrahmsoße und frischen Blattsalaten

12,90 €

Salate

*Frische Blattsalate mit Balsamico-Dressing,
Käse, Thunfisch und Zwiebeln*

12,90 €

*Frische Blattsalate mit Balsamico-Dressing,
gebratenen Putenbruststreifen und Kürbiskernen*

16,90 €

Zu den Salaten reichen wir Steinofenbaguette und Kräuterbutter

Hauptgerichte

Tiroler Schnitzel

*drei kleine Schnitzel mit gebratenem Speck,
Röstkartoffeln, Spiegelei und frischen Blattsalaten*

15,40 €

Förster-Schnitzel

mit Waldmischpilzrahmsauce, Kroketten und frischen Blattsalaten

15,40 €

*Putengeschnetzeltes mit Waldmischpilzrahmsauce,
Butterspätzle und frischen Blattsalaten*

19,80 €

*Putenschnitzel mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln, Pfeffersauce,
Röstitalern und frischen Blattsalaten*

20,90 €

Pfefferlendchen
Schweinemedallions mit Pfeffersoße, Röstkartoffeln und Salat
21,90 €

Florentiner Lendchen
Schweinemedallions mit Spinat und Sc. Hollandaise gratiniert,
dazu reichen wir Kroketten
21,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter
24,90 €

Pariser Pfeffersteak
Rumpsteak mit Pfeffersoße
24,90 €

Der Klassiker im Gasthaus (scharf)
Rumpsteak Strindberg unter der Senf-Zwiebelkruste
24,90 €

Zu allen Steaks reichen wir Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark und frische Blattsalaten

Dessert

*Marillen-Topfenknödel mit
Vanillesauce und Eis
8,90 €*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und frischem Obstsalat
(Backzeit ca. 10 Minuten)
8,90 €*

*Amaretto Creme Brûlé mit Pflaumen-Sorbet
8,90 €*

*Surprise bei Weiß
Lassen Sie sich überraschen
8,90 €*

