

# Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof



## Suppen Soups

### **Französische Zwiebelsuppe**

mit gratiniertem Käsetoast <sup>a, b, g</sup>

*French onion soup  
gratinated cheese*

5,60 €

\*\*\*\*\*

### **Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis**

mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>g</sup>

*Creamy pumpkin soup  
with whipped cream, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

6,10 €

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen & kleine Gerichte

### Appetizers

### **Kleiner Salatteller**

gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing <sup>g</sup>

*Side salad  
mixed seasonal salads with yoghurt-dressing*

4,00 €

\*\*\*\*\*

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Pesto, gehobeltem Parmesan, Rucola und ofenfrischem Baguette <sup>a, b, g</sup>

*Carpaccio of beef with pesto, parmesan and baguette*

11,70 €

\*\*\*\*\*

Ein Teil unserer Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten, über deren Zusammensetzung wir Sie am Ende der Speisekarte aufklären.

*Some of our dishes may contain additives and allergens, the composition of which we inform you about at the end of the menu.*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

**Bunter Salatteller**  
mit gebratenen Poulardenbrust,  
frischen Früchten und ofenfrischem Baguette <sup>a, b, d, g</sup>

*Mixed salad plate,  
with grilled chicken breast, fresh fruits and baguette*

13,80 €

\*\*\*\*\*

## Vegetarisch: Vegetarian

**3 Spinatknödel**  
mit zerlassener Butter, sautierten Kirschtomaten  
und frisch gehobeltem Parmesan, dazu Blattsalate in Vinaigrette <sup>a, b, g, l</sup>

*spinach dumplings  
with melted butter, cherry tomatoes and parmesan, with salads in vinaigrette*

12,80 €

\*\*\*\*\*

**Herbstlicher Feldsalat**  
mit Himbeerdressing, sautierten Äpfeln,  
Kürbiskernen und Fetakäse, dazu Crostini <sup>a, b, g</sup>

*Lamb's lettuce  
with raspberry dressing, sauteed apples, Pumpkin seeds and feta cheese, with crostini*

11,20 €

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli**  
gefüllt mit Gorgonzola, Kürbis und Birne, mit zerlassener Butter,  
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan, <sup>a, b, g</sup>

*Homemade ravioli  
filled with Gorgonzola, pumpkin and pear, with melted butter, pine nuts and parmesan*

14,50 €

\*\*\*\*\*

## Hauptgerichte

### Main dishes

**Trätzhofers Zwiebelfleisch**  
gekochtes Rindfleisch auf Portweinjus, mit Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salatteller <sup>b, g</sup>

*boiled beef on port wine jus, with onions, Fried potatoes and salad*

15,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.  
*Our prices include VAT and service.*



## Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

### **Schnitzel vom Jungschweinerücken „Zigeuner Art“**

mit Pommes frites und Salatteller <sup>a, b, g, l</sup>

*Pork escalope "Gypsy style"  
with french fries and salad*

15,40 €

\*\*\*\*\*

### **Schweizer Schnitzel**

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites und Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*Pork escalope  
gratinated with boiled ham and cheese, with French fries and salad*

15,10 €

\*\*\*\*\*

### **Schweinefilet**

gefüllt mit Dörrobst, auf Gorgonzolasoße, Rucola-Tagliarini,  
glacierten Kirschtomaten, Walnüssen, dazu Blattsalate in Vinaigrette <sup>a, b, l, g</sup>

*pork tenderloin  
filled with dried fruit, on Gorgonzola sauce, rocket tagliarini, cherry tomatoes, walnuts, with salads in vinaigrette*

19,50 €

\*\*\*\*\*

### **Dry Aged Kotelett vom Jungschwein**

mit Bohnen-Kürbis-Birnengemüse, Portweinjus  
und Zitronen-Thymiankartoffeln <sup>b</sup>

*Dry aged pork chops  
with bean-pumpkin-pear vegetables, port wine jus and lemon-thyme potatoes*

17,90 €

\*\*\*\*\*

### **Filet vom Kabeljau**

auf Kürbisrisotto, dazu Champagnersoße mit Flusskrebse,  
glacierten Kirschtomaten und Blattsalate in Vinaigrette <sup>b, e, g, i</sup>

*Filet of cod  
on pumpkin risotto, champagne sauce with crayfish, glazed cherry tomatoes and salads in vinaigrette*

19,20 €

\*\*\*\*\*

### **Im Kokossud gegartes Lachsfilet**

mit frischem Gemüse, dazu Duftreis und Ananas <sup>i, g</sup>

*Salmon filet cooked in coconut sauce  
with vegetables, fragrant rice and pineapple*

18,40 €

\*\*\*\*\*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Gebratene Poulardenbrust**

im Schinkenmantel, auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln <sup>g</sup>

*Fried chicken breast*

*wrapped in ham, on cream savoy cabbage, with parsley potatoes*

17,90 €

\*\*\*\*\*

### **Halbe Bauernente**

mit Apfelrotkohl, hausgemachten Serviettenknödel und Kirschjus <sup>a, b, g, l, n</sup>

*Half duck*

*with apple red cabbage, napkin dumplings and cherry jus*

20,50 €

\*\*\*\*\*

### **Ragout von Rinderbäckchen**

mit Waldpilzen, Kartoffel-Selleriestampf und glacierten Karotten <sup>a, b, g</sup>

*Beef cheek ragout*

*with mushrooms, potatoes-celery-puree and glazed carrots*

16,20 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

Zwiebeln, Portweinjus, Bratkartoffeln und Salatteller <sup>b, g</sup>

*Pink roasted rump*

*steak Onions, port wine jus, fried potatoes and salad*

25,30 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

auf Pfeffersoße, dazu Bohnen-Birnen-Kürbisgemüse <sup>b</sup>  
und Kartoffelwedges

*Pink roasted rump steak*

*on pepper sauce, with bean-pear-pumpkin vegetables and wedges*

25,70 €

\*\*\*\*\*

### **Fuldaer Schwartenmagen Burger**

mit gebratenem Schwartenmagen vom Metzger Gies, Feldsalat, Spiegelei,  
Sauerkraut-Chili-Chutney, Senf, dazu Pommes frites und BBQ-Soße <sup>a, d, l</sup>

*Fuldaer Schwartenmagen Burger*

*with rind stomach, sauerkraut-chili chutney, mustard and fried egg, with French fries and BBQ sauce*

14,80 €

\*\*\*\*\*

### **Hirschburger**

mit 200g Hirschfleisch, Trüffelmayonnaise, Birne, Camembert, Feldsalat  
und Preiselbeeren, dazu Kartoffelwedges und BBQ-Soße <sup>a</sup>

*Deer burger*

*200g deer meat, truffle mayonnaise, pear, camembert, lamb's lettuce and lingonberries, with wedges, BBQ sauce*

15,80 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

**Für unsere jungen Gäste**  
**for children**

**Kleines Schweineschnitzel**

mit Pommes-frites, Salatgarnitur <sup>a, 1</sup>

*Small pork escalope with French fries, a bouquet of salad*

7,40 €

\*\*\*\*\*

**Portion Nudeln**

mit hausgekochter Hackfleischsoße <sup>a, 1</sup>

*Noodles with homemade tomato meat sauce*

6,60 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

### Desserts

#### **Crème brûlée**

mit hausgemachtem Sorbet <sup>g, 1</sup>

*Crème brûlée  
with homemade sorbet*

7,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Hausgemachter Quarkstrudel**

mit Zwetschgenkompott und Haselnusseis <sup>a, g, 1</sup>

*Homemade curd strudel  
with plum compote and hazelnut ice cream*

7,40 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>g, n, 1</sup>

*Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream*

6,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Sahne <sup>g, 1</sup>

*Vanilla-, chocolate- and strawberry-ice-cream, with whipped cream*

4,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Käseteller**

Appenzeller, Tete de Moine, Reblochon und Gorgonzola,  
mit Feigensenf, Trauben und ofenfrischem Baguette <sup>a, g</sup>

*Cheese platter*

*Appenzeller, Tete de Moine, Reblochon and Gorgonzola, with fig mustard, grapes and baguette*

8,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*