

Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof



Auf Vorbestellung

Gänsebraten frisch aus dem Ofen, mit hausgemachten Kartoffelklößen,
Gänsesoße, Apfel-Rotkohl, Preiselbeeren und Apfelkompott

Roast goose

with homemade potato dumplings, Goose sauce, apple-red cabbage, cranberries, apple compote

26,80 €

Suppen

Soups

Hühnerkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage ^{b,1}

Chicken consommé

with vegetable strips

5,90 €

Pastinakencremesüppchen

mit Bündnerfleisch, Petersilienwurzelchips und Sahnehaube ^g

Parsnip cream soup

with ham, parsley root chips and whipped cream

6,30 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Appetizers

Kleiner Salatteller

gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing ^g

Side salad

mixed seasonal salads with yoghurt-dressing

4,00 €

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

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Pesto, gehobeltem Parmesan, Rucola und ofenfrischem Baguette ^{a, b, g}

Carpaccio of beef with pesto, arugula, parmesan and baguette

11,90 €

Feldsalat

in Walnuss-Himbeerdressing,

mit kalt aufgeschnittenem Roastbeef, Remoulade und Baguette ^{a, b, g, l}

corn salad

in walnut-raspberry dressing, with cold sliced roast beef, tartar sauce and baguette

14,20 €

Räucherlachstatar

mit Limonenschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette ^{a, b, g, i}

Smoked salmon tatar

with lime creme, with lettuce in vinaigrette and baguette

12,40 €

Vegetarisch:

Vegetarian

3 hausgemachte Rotebeetknödel

mit Nussbutter, sautierten Kirschtomaten,

frisch gehobeltem Parmesan, dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{a, b, g, l}

Beetroot dumplings

with nut butter, cherry tomatoes and parmesan, with salads in vinaigrette

12,90 €

Rotebeeterisotto

mit mediterranem Gemüse, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{b, g, n}

Beetroot risotto

with vegetables, arugula and parmesan

12,80 €

Hauptgerichte

Main dishes

Schweineschnitzel „Försterin Art“

mit Nüssen paniertes Schnitzel auf Waldpilzsoße,

dazu Spätzle und Salatteller ^{a, g, k, l, m, n}

Pork escalope

breaded with nuts, on mushroom sauce, served with French fries and salad

15,80 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Schweizer Schnitzel

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salatteller ^{a, g, l}

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

15,30 €

Tournedos vom Schweinefilet

mit Café de Paris Soße,

dazu hausgemachte Schupfnudeln, Mandelbrokkoli ^{a, b, g, l}

Pork tenderloin tournedos

with Café de Paris sauce, with homemade potato noodles, broccoli

19,50 €

Dry Aged Kotelett vom Jungschwein

mit Speckbohnen, Portweinjus und hausgemacht Herzoginkartoffeln ^{a, b, l, n}

Dry aged pork chops

with bacon beans, port wine jus and homemade duchess potatoes

18,20 €

Gebratene Bachforelle „Finkenwerder Art“

mit sautierten Zwiebeln, Speck und Champignons,

dazu Petersilienkartoffeln ^{a, e, i}

Trout "Finkenwerder Art" with sauteed onions, bacon and mushrooms, and parsley potatoes

18,80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Rotebeeterisotto, Zitronen-Pfeffersoße,

dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{a, b, g, i}

pikeperch fillet

with beetroot risotto, lemon-pepper sauce, with leaf salads in vinaigrette

18,40 €

Gebratene Poulardenbrust

im Wirsing-Schinkenmantel, mit Portweinjus,

hausgemachten Herzoginkartoffeln und Marktgemüse ^{a, l}

Fried chicken breast

wrapped in savoy cabbage, with port wine jus, homemade duchess potatoes and vegetables

17,90 €

Grünes Thai Curry

von der Putenbrust, mit Marktgemüse, dazu Duftreis und Ananas

Green Thai Curry

from the turkey breast, with vegetables, with fragrant rice and pineapple

16,20 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Gekochtes Rindfleisch vom „Rhöner Weideochsen“
mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Salatteller ^{b, g}

*Boiled beef
with horseradish sauce, parsley potatoes and salad*

16,20 €

Rinderroulade „Großmütterchen Art“
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle ^{a, b, d, l, n}

*Beef roulade "grandmother's style"
with apple red cabbage and spaetzle*

16,80 €

Rosa gebratenes Rumpsteak
mit sautierten Champignons und Kräuterbutter, dazu Kartoffelwedges ^g

*Pink roasted rump steak
with sautéed mushrooms and herb butter, served with potato wedges*

25,80 €

Rosa gebratenes Rumpsteak
auf Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und Salatteller ^{b, g, n}

*Pink roasted rump steak
on pepper cream sauce, served with french fries and salad*

25,70 €

Gutsherrn Burger
mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise,
Balsamicozwiebeln, Gorgonzola, Bacon, Salat, Wedges und BBQ-Soße ^{a, g, n, l}

*Burger
with 200g beef, truffle mayonnaise, balsamic onions, Gorgonzola, bacon, salad, wedges and BBQ sauce*

14,80 €

Hirschburger
mit 200g Hirschfleisch, Trüffelmayonnaise, Rotkrautchutney, Camembert,
Feldsalat, dazu Pommes frites und BBQ-Soße ^{a, g}

*Deer burger
200g deer meat, Truffle mayonnaise, red cabbage chutney, camembert, corn salad, with French fries and BBQ sauce*

15,80 €



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Für unsere jungen Gäste
for children

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes-frites, Salatgarnitur ^{a, 1}

Small pork escalope with French fries, a bouquet of salad

7,40 €

Portion Nudeln

mit hausgekochter Hackfleischsoße ^{a, 1}

Noodles with homemade tomato meat sauce

6,60 €



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Desserts

Crème brûlée

mit hausgemachtem Sorbet ^{g, l}

*Crème brûlée
with homemade sorbet*

7,20 €

Spekulatiusparfait

mit warmen Gewürzkirschen und Vanille-Nuss-Crunch ^g

*Speculoos parfait
with warm cherries and vanilla-nut crunch*

7,40 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne ^{g, n, l}

Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream

6,20 €

Gemischter Eisbecher

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Sahne ^{g, l}

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 ^{a, g}

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.