

# Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof



## Suppen Soups

### **Hühnerkraftbrühe**

mit Gemüsestreifen und eigener Einlage <sup>b,1</sup>

*Chicken consommé  
with vegetable strips*

5,90 €

\*\*\*\*\*

### **Pastinakencremesüppchen**

mit Bündnerfleisch, Petersilienwurzelchips und Sahnehaube <sup>g</sup>

*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 <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, arugula, parmesan and baguette*

11,90 €

\*\*\*\*\*

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

### Feldsalat

in Walnuss-Himbeerdressing,  
mit kalt aufgeschnittenem Roastbeef, Remoulade und Baguette <sup>a, b, g, l</sup>

*corn salad*

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

14,20 €

\*\*\*\*\*

### Räucherlachstatar

mit Limonenschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette <sup>a, b, g, i</sup>

*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 <sup>a, b, g, l</sup>

*Beetroot dumplings*

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

12,90 €

\*\*\*\*\*

#### Rotebeeterisotto

mit mediterranem Gemüse, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>b, g, n</sup>

*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 <sup>a, g, k, l, m, n</sup>

*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 <sup>a, g, l</sup>

*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 <sup>a, b, g, l</sup>

*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 <sup>a, b, l, n</sup>

*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 <sup>a, e, i</sup>

*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 <sup>a, b, g, i</sup>

*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 <sup>a, l</sup>

*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 <sup>b, g</sup>**

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

16,20 €

\*\*\*\*\*

### **Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle <sup>a, b, d, l, n</sup>**

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

16,80 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak mit sautierten Champignons und Kräuterbutter, dazu Kartoffelwedges <sup>g</sup>**

*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 <sup>b, g, n</sup>**

*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 <sup>a, g, n, l</sup>**

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

14,80 €

\*\*\*\*\*



*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 €

\*\*\*\*\*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Desserts**

#### **Crème brûlée**

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

*Crème brûlée  
with homemade sorbet*

7,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Spekulatiusparfait**

mit warmen Gewürzkirschen und Vanille-Nuss-Crunch <sup>g</sup>

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

7,40 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

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

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

6,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Sahne <sup>g, l</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.*