



## **Suppen**

### **Soups**

#### **Rindfleischbrühe**

Markklößchen / Gemüsestreifen <sup>a, b, l</sup>

*Beef broth*

*mark dumplings / vegetable strips*

6,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Tomatencremesuppe (V)**

Ginsahne / Zucchinichip / Basilikumöl <sup>g</sup>

*Cream of tomato soup*

*Gin cream / zucchini chip / basil oil*

7,40 €

\*\*\*\*\*

## **Vegetarisch & kleine Gerichte**

### **Vegetarian & Appetizers**

#### **Beilagensalat (V)**

Saure-Sahne Dressing <sup>g</sup>

*Side salad / yoghurt-dressing*

4,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch / Thunfischsoße / Blattsalate / Baguette <sup>a, b, g, i</sup>

*Vitello Tonnato*

*tuna sauce / salad / baguette*

13,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Pesto / Parmesan / Rucola / Baguette <sup>a, b, g</sup>

*Carpaccio of beef*

*pesto / parmesan / rucola / baguette*

13,80 €

\*\*\*\*\*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Flammkuchen (V)**

**Kirschtomaten / Mozzarella / Basilikum <sup>a, g</sup>**

*Stovepipe*

*Cherry tomatoes / mozzarella / basil*

9,80 €

\*\*\*\*\*

### **Blattsalate in Vinaigrette**

**5 Garnelen / Crostini <sup>a, b, e, g</sup>**

*Leaf salads in vinaigrette*

*Prawns / Crostini*

18,90 €

\*\*\*\*\*

### **Gefüllte Ofenkartoffel (V)**

**Tomaten / Spinat / Hollandaise /**

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

*Stuffed Potato*

*Tomatoes / spinach / hollandaise / lettuce / herb fish cheese*

12,40 €

\*\*\*\*\*

### **Kirschtomatenrisotto (V)**

**mediterranes Gemüse /**

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

*Cherry Tomato Risotto*

*Mediterranean vegetables / arugula / parmesan*

15,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Hauptgerichte**

#### **Main dishes**

#### **Schweizer Schnitzel**

gekochter Schinken / Gouda / Pommes frites / Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*Pork escalope*

*boiled ham / cheese / French fries / side salad*

17,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Schnitzel „Försterin Art“**

Nuss-Panade / Pommes frites / Waldpilzsoße / Salatteller <sup>a, l, m</sup>

*Pork escalope*

*Nut breading / french fries / forest mushroom sauce / side salad*

17,90 €

\*\*\*\*\*

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

Ofenkartoffel / Frischkäse / Kräuterbutter / Salatteller <sup>g</sup>

*Dry aged chops*

*baked potato / cream cheese / herb butter / side salad*

19,80 €

\*\*\*\*\*

#### **Schweinefilet im Schinkenmantel**

Kirschtomatenrisotto / Weißweinschaum / Blattsalate <sup>g, n</sup>

*Pork fillet in a ham coating*

*cherry tomato risotto / white wine foam / leaf salad*

21,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Duo vom Roastbeef und Schweinefilet**

Kartoffelkrapfen / Kräuterbutter / Portweinjus / Blattsalate <sup>a, g, n</sup>

*Duo of pork tenderloin and roast beef*

*potato fritters / herb butter / port wine jus / leaf salad*

25,40 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

Champignons / Kirschtomaten / Bratkartoffeln / Pfefferjus <sup>b, n</sup>

*Rump steak*

*mushrooms / cherry tomatoes / fried potatoes / pepper jus*

27,80 €

\*\*\*\*\*

### **Tafelspitz vom „Rhöner Weideochsen“**

Grüne Soße / Petersilienkartoffeln / Salatteller <sup>g, l</sup>

*Boiled beef*

*Green Sauce / parsley potatoes / side salad*

18,80 €

\*\*\*\*\*

### **Gutsherrn Burger**

200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind /  
Trüffelmayonnaise / Rucola / Bacon / Cheddar /  
Tomate / Wedges / BBQ-Soße <sup>a, g</sup>

*Burger*

*200g beef / truffle mayonnaise / arugula / bacon / cheddar / tomato / wedges / BBQ sauce*

16,50 €

\*\*\*\*\*

### **Geflügelburger**

Putenfleisch / Trüffelmayonnaise / Rucola /  
Tomate / Parmesan / Mangosalsa / Wedges / Frischkäse <sup>a, g</sup>

*Crispyburger*

*200g turkey / truffle mayonnaise / rocket / tomatoes /  
parmesan / mango salsa / wedges / BBQ sauce*

15,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Thailändisches Geflügelcurry (pikant)**

Marktgemüse / Duftreis / Ananas

*Thai chicken curry  
vegetables / fragrant rice / spicy*

18,70 €

\*\*\*\*\*

### **Saltimbocca vom Seehecht**

Fenchel-Oliven-Kirschtomatengemüse /  
Zitronen-Thymiankartoffeln / Weißweinschaum <sup>g, i, n</sup>

*Hake Saltimbocca  
Fennel-olive-cherrytomato-vegetables / lemon-thyme-potatoes / white wine foam*

20,40 €

\*\*\*\*\*

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

### **Kleines Schweineschnitzel**

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

*Small pork escalope / French fries / salad bouquet*

8,90 €

\*\*\*\*\*

### **Portion Nudeln**

hausgekochter Bolognese <sup>a</sup>

*Noodles / Bolognese*

7,20 €

\*\*\*\*\*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Desserts**

#### **Crème brûlée**

marinierter Pfirsich / hausgemachtes Sorbet <sup>g.1</sup>

*Creme brulee  
peach / homemade sorbet*

8,80 €

\*\*\*\*\*

#### **Pfirsich Panna Cotta**

Mirabellenkompott / hausgemachtes Sorbet <sup>g</sup>

*Peach panna cotta  
homemade sorbet / plum compote*

8,40 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

heiße Sauerkirschen / Sahne <sup>g</sup>

*Vanilla ice-cream / hot chreeys / whipped cream*

7,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Sahne <sup>g</sup>

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

5,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Käseteller**

Appenzeller / Tete de Moine / Gorgonzola /  
Feigensenf / Trauben / ofenfrisches Baguette <sup>g</sup>

*Cheese platter*

*Appenzeller / Tete de Moine / Munster / Gorgonzola / fig mustard / grapes / baguette*

10,30 €

\*\*\*\*\*