

Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof



Suppen

Soups

Petersilienwurzelessenz

Pastinakenravioli / Gemüsestreifen ^{a, b, 1}

Parsley root essence

parsnip ravioli / vegetables

7,90 €

Kartoffelcremesuppe

gebratene Blutwurst / Brotcroutons / Sahne ^{a, g}

Potatosoup

black german sausage / bread croutons / whipped cream

7,60 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Appetizers

Beilagensalat (V)

Saure-Sahne Dressing ^{b, g}

Side salad / yoghurt-dressing

4,80 €

Feldsalat (V)

Rote Bete-Vinaigrette / Feta / Baguette ^{a, b, d, g}

Lamb's lettuce

Beetroot dressing / feta / baguette

7,60 €

Ein Teil unserer Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Bruschetta (V)

Olivencreme / Balsamico ^{a, f, i}

*Bruschetta
olive cream / balsamic*

9,30 €

Hausgebeizter Lachs

Apfel-Meerrettich / Limonenschmand / Rösti / Feldsalat ^{f, g}

*Cured salmon
apple horseradish / lemon sour cream / grated potato / lamb's lettuce*

14,80 €

Kräuterrisotto (V)

mediterranes Gemüse / Parmesan ^{b, d, g}

*Herb risotto
vegetables / Parmesan*

15,90 €



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Hauptgerichte

Main dishes

Schweizer Schnitzel

gekochter Schinken / Gouda / Pommes frites / Salatteller ^{a, b, g, l}

Pork escalope

boiled ham / cheese / French fries / side salad

18,40 €

Schnitzel „Zigeuner Art“

Pommes frites / Salatteller ^{a, b, g, l, n}

Pork escalope

paprika sauce / French fries / side salad

18,90 €

Knoblauchsäckchen

gekochter Schinken / Feta / Pommes frites /

Pfefferrahmsoße / Salatteller ^{a, b, g, l, n}

Pork escalope

boiled ham / feta / garlic / French fries / pepper cream sauce / side salad

19,70 €

Schweinefilet im Crêpemantel

Schupfnudeln / Mandelbrokkoli / Calvadossoße ^{a, b, g, l, n}

Pork fillet in a crêpe

potato noodles / broccoli / calvados sauce

22,80 €

Hirschragout

Waldpilze / Semmelknödel / Rosenkohl / Preiselbeerbirne ^{a, b, g, n}

Venison stew

mushrooms / bread dumplings / brussels sprouts / cranberry pear

20,40 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Trätzhöfer Zwiebelfleisch

Bratkartoffeln / Portweinjus / Salatteller ^{b, g, n}

Onion beef

fried potatoes / port wine jus / side salad

19,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

Zwiebeln / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salatteller ^g

Rumpsteak

Onions / herb butter / fried potatoes / side salad

29,20 €

Rosa gebratene Tournedos vom Roastbeef

Kräuterkruste / Herzoginkartoffeln /

Mandelbrokkoli / Calvadossoße ^{a, b, g, l, n}

Rumpsteak tournedos

herb crust / duchess potatoes / broccoli / calvados sauce

29,80 €

Gebratene Poulardenbrust

Kräuterrisotto / Paprikasahnesoße / Blattsalat ^{f, g}

chicken breast

herb risotto / paprika cream sauce / lettuce

21,60 €

Gutsherrn Burger

200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind /

Trüffelmayonnaise / Gouda / Feldsalat /

Bacon / Spiegelei / Wedges / BBQ-Soße ^{a, d, g, l}

Burger

200g beef / truffle mayonnaise / Gouda / lamb's lettuce / bacon / fried egg / wedges / BBQ sauce

16,90 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Kabeljaufilet

Kräuterkruste / Petersilienkartoffeln / Blattspinat / Dijonsenfsoße ^{a, d, g, i}

cod fillet

herb crust / potatoes / spinach / Dijon mustard sauce

22,40 €

Garnelen aus dem Wok

Fruchtig scharf / Duftreis / Marktgemüse / Ananas ^{e, f, k}

Shrimp from the wok

fruity hot / fragrant rice / vegetables / pineapple

24,80 €

Veganes Thai Curry

Tofu / Duftreis / Marktgemüse / Ananas

Vegan Thai Curry

tofu / fragrant rice / vegetables / pineapple

17,30 €

Für unsere jungen Gäste

For our young Guests

Kleines Schweineschnitzel

Pommes-frites / Salatgarnitur ^{a, l}

Small pork escalope / French fries / salad bouquet

9,20 €

Portion Nudeln

hausgekochter Bolognese ^a

Pasta / Bolognese

7,50 €

Portion Pommes

French fries

5,80 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Desserts

Crème brûlée

hausgemachtes Sorbet ^{g.1}

*Crème brûlée
homemade sorbet*

8,80 €

Duo vom Schokoladenmousse

Birnenkompott ^{g.1}

Duo from chocolate mousse / pear compote

9,30 €

Vanilleeis

heiße Sauerkirschen / Sahne ^g

*Vanilla ice-cream
hot cherries / whipped cream*

8,10 €

Gemischter Eisbecher

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Sahne ^g

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

5,90 €
