

*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*



**Valentinstags Menü**  
**am 14. Februar 2023**

**Essenz von der Petersilienwurzel**

Pastinakenravioli

\*\*\*\*\*

**Lachstatar**

Reibekuchen

\*\*\*\*\*

**Sorbet-Sekt**

Mangosorbet

\*\*\*\*\*

**Hirschrücken im Blätterteig**

Fingermöhren / Kartoffelespuma / Trüffeljus

\*\*\*\*\*

**Tiramisu**

\*\*\*\*\*

Menüpreis pro Person 54,80 €

**Wir bitten um Vorbestellung**

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



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Suppen**

#### **Soups**

#### **Rinderkraftbrühe**

Kräuterklößchen / Gemüsestreifen <sup>b</sup>

*Beef broth*

*herb dumplings / vegetables*

7,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Pastinakencremesuppe**

Parmaschinkenchip / Sahne <sup>g</sup>

*Parsnip cream soup*

*parma ham / cream*

7,90 €

\*\*\*\*\*

### **Vorspeisen & kleine Gerichte**

#### **Appetizers**

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

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

*Side salad / yoghurt-dressing*

4,80 €

\*\*\*\*\*

#### **Feldsalat**

Kartoffelspeckdressing / Brotchip <sup>a, b, d</sup>

*Lamb's lettuce*

*potato-bacon-dressing / breadchip*

6,70 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Käsespätzle (V)**

Zwiebel / Tomate / Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*Cheese noodles*

*onions / tomato / side salad*

13,90 €

\*\*\*\*\*

### **Gratinierter Ziegenkäse (V)**

Feldsalat / Rote Bete / Walnusscreme <sup>b, d, g</sup>

*Gratinated goat cheese*

*lamb's lettuce / beetroot / walnut cream*

14,80 €

\*\*\*\*\*

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Pesto / Parmesan / Blattsalat / Baguette <sup>a, b, d, g</sup>

*Carpaccio of beef*

*pesto / parmesan / leaf / baguette*

14,10 €

\*\*\*\*\*

### **Hausgemachte Frühlingsrollen (V)**

Blattsalat / Mango-Chilidip <sup>a, b, d</sup>

*Spring rolls*

*leaf salad / mango chili dip*

13,90 €

\*\*\*\*\*

### **Rote Bete Risotto (V)**

mediterranem Gemüse / Feldsalat / Parmesan <sup>b, d, g</sup>

*Beetroot risotto*

*vegetables / lamb's lettuce / parmesan*

15,90 €

\*\*\*\*\*



*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

## **Hauptgerichte**

### **Main dishes**

#### **Schweizer Schnitzel**

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

*Pork escalope*

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

18,40 €

\*\*\*\*\*

#### **Schnitzel „Försterin Art“**

Nuss-Panade / Spätzle / Waldpilzsoße / Salatteller <sup>a, g, l, m</sup>

*Pork escalope*

*nut breading / noodles / forest mushroom sauce / side salad*

18,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Gratiniertes Schweinerückensteak**

Ragout fin / Hollandaise / Spätzle / Portweinjus / Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*Pork loin steak*

*ragout fin / hollandaise / noodles / salad plate*

20,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Mit Dörrobst gefülltes Schweinefilet**

Kartoffelgnocchi / Gorgonzolasoße / Blattsalat <sup>a, d, g, l</sup>

*Pork fillet stuffed with dried fruit*

*gnocchi / gorgonzola sauce / lettuce*

22,80 €

\*\*\*\*\*

#### **Hirschschnitzel**

Kräuter-Panade / Sesamkrapfen / Rahmwirsing / Preiselbeerjus <sup>a, b, g, k, n</sup>

*Deer escalope*

*herb breading / sesame fritters / creamed savoy cabbage / lingonberry jus*

19,40 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Rinderbraten „Esterházy“**

Kartoffel-Steckrübenstampf / Apfel-Rotkohl <sup>b, g, n</sup>

*Roast beef*

*mashed potatoes and turnips / red cabbage*

19,80 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

Bratkartoffeln / Pfeffersoße / Salatteller <sup>b, n</sup>

*Rumpsteak*

*fried potatoes / pepper sauce / side salad*

28,70 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“**

Zwiebel-Senfkruste / Sesamkrapfen / Speck-Bohnen/ Portweinjus <sup>a, b, d, g, k, n</sup>

*Rumpsteak "Strindberg"*

*onion mustard crust / sesame fritters / bacon and beans / port wine jus*

29,60 €

\*\*\*\*\*

### **Perlhuhnbrust im Schinken-Wirsingmantel**

Kartoffelgnocchi / Mandelbrokkoli / Kirschtomaten / Portweinjus <sup>a, b, l, n</sup>

*Guinea fowl breast in ham and savoy cabbage*

*gnocchi / broccoli / cherry tomatoes / port wine jus*

21,60 €

\*\*\*\*\*

### **Gutsherrn Burger**

200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind /

Trüffelmayonnaise / Gorgonzola / Feldsalat /

Rotkrautchutney / Wedges / BBQ-Soße <sup>a, d, g, l, n</sup>

*Burger*

*200g beef / truffle mayonnaise / lamb's lettuce / gorgonzola / red cabbage chutney / 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*

### **Seehechtfilet im Schinken-Wirsingmantel**

Rote Bete Risotto / Kräuter-Rieslingsoße / Blattsalate <sup>b, d, g, n</sup>

*Hake fillet wrapped in ham and savoy cabbage  
beetroot risotto / herbal Riesling sauce / lettuce*

20,80 €

\*\*\*\*\*

### **Rhönforelle**

Kartoffel-Steckrübenstampf / Zitronenbutter / Blattsalat <sup>b, d, g</sup>

*Trout  
mashed potatoes and turnips / lemon butter / lettuce*

21,80 €

\*\*\*\*\*

### **Auf Vorbestellung**

#### **Gänsebraten**

Kartoffelklößen / Lebkuchensoße /  
Apfel-Rotkohl / Preiselbeeren / Apfelkompott <sup>a, b, n</sup>

*Goose  
potato dumplings / sauce / apple-red cabbage / cranberries / apple compote*

30,80 €

\*\*\*\*\*

## **Für unsere jungen Gäste**

**for children**

### **Kleines Schweineschnitzel**

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

*Small pork escalope / French fries / salad bouquet*

9,20 €

\*\*\*\*\*

### **Portion Nudeln**

hausgekochter Bolognese <sup>a</sup>

*Noodles / 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**

Gewürzmandarinen / hausgemachtes Sorbet <sup>g, l</sup>

*Creme brulee*

*tangerines / homemade sorbet*

9,10 €

\*\*\*\*\*

#### **Gebackene Portweifeige**

Pflaumeneis / Spekulatiusschaum <sup>a, g, n</sup>

*Baked port wine fig*

*plum ice cream / speculoos foam*

9,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

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

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

8,10 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

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

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

5,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Käseteller**

Appenzeller / Tete de Moine / Alta Badia / Munster

Feigensenf / Trauben / ofenfrisches Baguette <sup>d, g</sup>

*Cheese platter*

*Appenzeller / Tete de Moine / Munster / Alta Badia / fig mustard / grapes / baguette*

10,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*