

Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof



Suppen Soups

Hausgekochte Rindfleischbrühe

mit Grießklößchen und Gemüsestreifen ^{a, b, g, l}

beef consommé with semolina dumpling and vegetable strips

5,30 €

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Schinchenchips und Sahnehaube ^g

Pumpkin cream soup

with roasted pumpkin seeds, ham chips and whipped cream

5,40 €

Kleine Gerichte und Vorspeisen

Appetizers

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Carpaccio of beef with pesto, parmesan and baguette

11,20 €

Feldsalat

in Walnuss-Himbeerdressing,

mit rosa gebratenen Rindfleischstreifen und Baguette ^{a, b}

Corn salad

in walnut-raspberry dressing, with roasted beef strips and baguette

13,80 €

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

Hausgemachte Frühlingsröllchen
vegetarisch gefüllt, mit Krabbenchips
und Chili-Mango Dip, dazu Blattsalate ^{a, b, e, f}

Spring rolls
vegetarian stuffed, with crab chips, chili-mango-dip and leaf salads
10,30 €

Kleiner Salatteller
gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing ^g

Side salad
mixed seasonal salads with yoghurt-dressing

4,00 €

Vegetarisch: **Vegetarian**

Flammkuchen
mit Gorgonzola, Birne und Kirschtomaten ^{a, g}

Tarte flambé with gorgonzola, pear and cherry tomatoes
9,30 €

In der Pfanne geschwenkte Käsespätzle
mit Zwiebeln und Tomaten und Salatteller ^{a, g, l}

"Käsespätzle" (germane noodles with cheese)
with onions, tomatoes and a side salad

10,20 €

Hausgemachte Gnocchi
in Salzeibutter geschwenkt, mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und
Kürbis, dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{a, b, l}

Homemade gnocchi
tossed in sage butter, with dried tomatoes, pine nuts and pumpkin, served with leaf salads in vinaigrette

12,20 €

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

Pumpkin risotto
with vegetables, arugula and parmesan

11,90 €



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Hauptgerichte Main dishes

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

*Cooked beef
with horseradish sauce, parsley potatoes and side salad*

15,80 €

Saltimbocca vom Kabeljau
auf Kürbisrisotto, mit Paprika-Sahnesoße,
dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{b, g, i}

*Saltimbocca of cod
on pumpkin risotto, with paprika-sauce and leaf salads in vinaigrette*

17,80 €

Gebratene Bachforelle
mit sautiertem Kürbis, Kirschtomaten und Blattspinat, dazu
Petersilienkartoffeln und Nussbutter ^{a, g, i}

*Fried trout
with sautéed pumpkin, cherry tomatoes and leaf spinach, served with potatoes and nut butter*

18,80 €

In Riesling geschmorte Poulardenbrust
auf Kartoffel-Selleriestampf, dazu Mandelbrokkoli und Kirschtomaten ^{b, g, n}

*Poulard breast braised in Riesling
on potatoes-celery mash, with broccoli and cherry tomatoes*

18,20 €

Halbe Bauernente
mit Apfelrotkohl, hausgemachten Serviettenknödel und Pflaumenjus ^{a, b, g, l, n}

*Half duck
with apple red cabbage, napkin dumplings and plum jus*

19,50 €

Schweineschnitzel „Försterin Art“
mit Nüssen paniertes Schnitzel auf Waldpilzsoße,
dazu Spätzle und Salatteller ^{a, g, k, l, m, n}

*Pork escalope with nuts breaded in a mushroom sauce,
served with germane noodles and a side salad*

15,20 €

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}

*Escalope topped with cooked ham
and melted cheese, served with French fries and a side salad*

14,70 €

Tournedos vom Schweinefilet

unter einer Kräuterkruste, mit Bohnen-Kürbis-Birnengemüse, dazu
Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt und Barolojus ^{a, b, g, l, n}

*Tournedos of pork tenderloin
under a herb crust, with bean-pumpkin-pear vegetables, served with gnocchi tossed in sage and Barolojus*

17,80 €

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Kartoffel-Selleriestampf und Mandelbrokkoli ^{b, g, n}

*Beef cheeks
with potato-celery mash and broccoli*

16,20 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit sautierten Champignons, Kräuterbutter und Pommes frites ^g

*Rumpsteak
with sautéed mushrooms, herb butter and french fries*

25,30 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, Pfefferrahmsoße und Salatteller ^{b, g}

*Pink fried rump steak
with fried potatoes, pepper-sauce and a side salad*

24,90 €

Herbstlicher Burger

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise,
Rucola, Balsamicozwiebeln, Gorgonzola, Wedges und BBQ-Soße ^{a, g, n}

*Autumn Burger
with 200g beef, truffle mayonnaise, arugula, balsamic onions, gorgonzola, wedges and BBQ sauce*

14,80 €



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 Zwetschgen-Sorbet ^{g, 1}

Crème brûlée with plum sorbet

7,40 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne ^{a, g}

Homemade apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

6,60 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne ^{g, n, 1}

Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream

5,90 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne ^{g, 1}

„Coupe Danmark“ vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

5,60 €

Eiskaffee

Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee und Sahne ^{g, 1}

Ice coffee, vanilla ice-cream topped with coffee and whipped cream

4,80 €

Gemischter Eisbecher

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Sahne ^{g, 1}

Mixed Sundaes (vanilla, chocolate and strawberry ice-cream), with whipped cream

4,50 €

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

mit frischen Früchten ⁿ

Two homemade scoops of sorbet with fresh fruits

6,30 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.