

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Montag

- I** *Sauerbraten* mit Rotkohl und Thüringer Klößen
- II** *Putensteak „Hawaii“* (mit Ananas und Käse überbacken),
dazu Kroketten
- III** *Gedünstetes Lachsforellenfilet* auf Spinat mit Nudeln
Kalt:
- IV** *Gemischte Bratenplatte* mit Butter und Brot
Vegetarisch:
- V** *Eier* mit Senfsoße, Kartoffeln und Salatteller

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Dienstag

- I *Schweinebraten* mit Weißkrautsalat und Serviettenknödeln
 - II *3 Lammkoteletts* mit Knoblauchbutter, buntem Gemüse und Wedges
 - III *Geschnetzeltes* (mit Champignons und Paprika), dazu Butterreis
- Kalt:
- IV *Gemischte Fischplatte* mit Butter und Brot
- Vegetarisch:
- V *Blumenkohl-Käse-Medaillon* mit Champignons und Petersilienkartoffeln

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Mittwoch

I Wildgulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen

II Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln

III Gebratenes Rotbarschfilet auf buntem Gemüse,
dazu Petersilienkartoffeln

Kalt:

IV Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot

Vegetarisch:

V Hefeklöße mit Vanillesoße und roten Früchten, Dessert

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Donnerstag

- I *Kasselerbraten* mit Sauerkraut und Serviettenknödeln
- II *Gebratene Leber* mit Zwiebeln, Apfelingeln und Kartoffelpüree
- III *Brathering* mit Bratkartoffeln
- Kalt:
- IV *Gemischte Schinkenplatte* mit Butter und Brot
- Vegetarisch:
- V *Omelett* gefüllt mit Champignons

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Freitag

- I *Hackbraten* mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln
- II *Eisbeinsülze* mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
- III *Gebackener Pangasius* mit Remoulade, Pommes frites und Salatgarnitur
Kalt:
- IV *Frischer Hackepeter* mit Eigelb, Zwiebeln, Butter und Brot
Vegetarisch:
- V *3 Rühr- oder Spiegeleier* mit Spinat und Salzkartoffeln

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Samstag

- I *Rinderroulade* mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
- II *Schweineschnitzel* mit Mischgemüse und Kartoffeln
- III *Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“* mit Petersilienkartoffeln
Kalt:
- IV *Kasseler, kalt*, mit Kartoffelsalat, Meerrettich und Senf
Vegetarisch:
- V *Buntes Gemüse* mit Champignons und Petersilienkartoffeln

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Zusatzangebot für unsere Hotelgäste - „Spießberghaus“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

I - IV = pro Person 17,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 10,00 €

V = pro Person 15,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 8,00 €

Sonntag

I *Gespickter Hirschkeulenbraten* auf Waldpilzen und
Thüringer Klößen

II *Schweinesteak* mit Champignons und Pommes frites

III *2 Seelachsspieße* mit Paprika und Butterreis

Kalt:

IV *Gemischte Käse-Salamiplatte* mit Butter und Brot

Vegetarisch:

V *2 Gemüsepuffer* mit Champignons und Petersilienkartoffeln

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

*Aus unserer hauseigenen
Räucherammer bieten wir
Ihnen auf Vorbestellung an:*

*Auf Buchenholz geräucherter
Hirschschinken mit frischem
Landbrot, Meerrettich und
Preiselbeeren*

31,80 €





*Und für den
gemütlichen Abend in
gediegener Atmosphäre
auf Vorbestellung ab
2 Personen*

*Gemischtes Fleischfondue
bestehend aus Schweine-,
Kasseler-, Puten- und
Rindfleisch dazu
verschiedene Soßen,
Champignons, Salatteller und
Wedges*

p. P. 32,90 €

Dessertkarte



<i>Zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln</i>	4,00 €
<i>Zwei Kugeln Eis mit Fruchtsoße</i>	4,80 €
<i>Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6,00 €
<i>Eisschokolade mit Vanille-/Schokoeis und Schlagsahne</i>	6,00 €
<i>Gefüllter Eiswindbeutel mit Schlagsahne und Kirschen</i>	8,90 €
<i>Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße und Schlagsahne</i>	8,90 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	8,90 €