

Abendkarte „Spießberghaus“

17:00 - 20:00 Uhr

<i>Soljanka mit Zitrone und Sahne</i>	6,50 €
<i>Kleiner Salatteller</i>	7,50 €
<i>Feines Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast</i>	12,10 €
<i>Italienischer Burrata mit Feldsalat, Rucola, frischen Tomaten, Radieschen, Olivenöl und Toast</i>	18,50 €
<i>Buntes Gemüse mit Champignons und Petersilienkartoffeln</i>	17,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Champignons und Pommes frites</i>	22,50 €

(20:00 Uhr Küchenschluss)

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

Abendkarte „Spießberghaus“

17:00 - 20:00 Uhr

<i>Rinderroulade</i> mit Rotkohl und Thüringer Klößen	25,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet</i> auf buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln	27,50 €
<i>Reinhardtsbrunner Forelle "blau"</i> mit zerlassener Butter und Sahnemeerrettich oder „Müllerin“ mit Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln	28,90 €
<i>Rinderfiletsteak</i> auf Pfeffersauce, Kroketten und Salatteller	32,10 €
<i>Rumpsteak</i> (300g Rohgewicht) vom Thüringer Rind mit Kräuter-, Knoblauchbutter, Sauerrahm, dazu Wedges	32,10 €

(20:00 Uhr Küchenschluss)

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 €

Montag

I Sauerbraten mit Rotkohl und Thüringer Klößen

II Fleischspieß XL mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

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 Zunge in Rotweinsosse mit Erbsen und Kroketten

III Geschnetzeltes (mit Champignons), dazu Butterreis und Salatteller

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** *Putensteak „Hawaii“ (mit Ananas und Käse überbacken), dazu Kroketten*
- III** *3 Seelachsspieße mit Paprika und Butterreis*
Kalt:
- IV** *Gemischte Käse-Salamiplatte mit Butter und Brot*
Vegetarisch:
- V** *Italienischer Burrata mit Feldsalat, Rucola, frischen Tomaten, Radieschen, Olivenöl, dazu Toast*

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