

Gasthaus

Zur Schwarzdrossel

Restaurant, Café, Biergarten

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Montag, Dienstag und Freitag sowie Samstag, Sonntag und Feiertags

bieten wir Ihnen in der Zeit von 12:00 Uhr bis 14.15 Uhr

und ab 18:00 Uhr bis 21.00 Uhr

warme und kalte Speisen an.

Nachmittags ab 15.30 Uhr haben wir eine kleine Karte für Sie zusammengestellt.

Gasthaus

Zur Schwarzdrossel

Restaurant, Café, Biergarten

*Wählen Sie nun aus unseren Gerichten, die natürlich alle frisch für Sie zubereitet werden.
Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an um Ihre Speisen
entsprechend zubereiten zu können.*

Ihre Familien Stuhldreier/ Zens und Mitarbeiter

*Bei Anmeldungen ab 10 Personen, erlauben wir uns Ihnen
dann einen Auszug aus unserer Speisekarte in einer
"kleinen Karte" zu servieren.*

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Aperol - spritz

Prosecco mit Eiswürfeln,
ein Spritzer Aperol und Soda, dazu eine Orangenscheibe
€ 5,00

Prosecco - cassis

Glas Prosecco mit hausgemachtem Cassis-Likör
€ 5,50

Rosato Mio

Glas Prosecco mit „Ramazotti Apiritivo Rosato“
dazu Eiswürfel und Basilikumblättchen
€ 6,00

Vorspeisen

Riesengarnelen in Olivenöl
mit Kräutern
und Knoblauch,
dazu hausgebackenes Baguettebrot
€ 12,00

Manchego – Käse
im nussigem Kräuter-Knoblauchmantel gebacken
an Blattsalaten in Cranberryvinaigrette
€ 13,50

Salate

Gemischter Salatteller
€ 4,50

Große Salatplatte
mit knusprig gebratener Hähnchenbrust
€ 13,00
(kleine Portion € 11,50)

Salatvariation
mit mildgeräuchertem Lachs
und Kräutergarnelen
€ 14,50
(kleine Portion € 12,50)

Suppen

"Gahleener Hochzeitssuppe"
€ 5,00

Kürbiscremesuppe
mit Karamell- Äpfeln
€ 6,00

Fischgerichte

Heringstopf „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln

€ 10,50

Riesengarnelen

mit frischen Champignons und Kirschtomaten

auf Pesto- Nudeln

€ 21,50

Zanderfilet auf Kürbisragout

Rotweibutter, Schneekartoffeln

€ 21,50

Dorschfilet im Eimantel gebraten

an Remouladensauce, mit Bratkartoffeln

oder

mit Dillsauce und Salzkartoffeln

dazu jeweils ein gemischter Salat

€ 22,50

Matjesfilets mit Karamelläpfeln an Rahmspitzkohl

dazu Schmörchen

€ 14,50

Fleischgerichte

***Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Kürbiskern-Käse-Kruste***

an Pfifferling- Holundersauce
dazu Gemüse des Tages
und
Kartoffel- Krapfen
€ 20,50

Lammrücken mit Broccoliröschen

Basilikumjus und Schmörchen
€ 29,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

200g € 22,00
250g € 25,50

Wiener Schnitzel

Zwei Kalbschnitzel mit
Pommes- Frites und einem gemischten Salat
€ 21,50

Kotelett

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salatgarnitur
€ 13,50

Unsere Schnitzel

„Krüstchen“

Schnitzel mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
und eine Salatgarnitur

€ 14,00

"Bauernschmaus"

Schnitzel mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller

€ 15,00

Schnitzel "Försterin"

Schnitzel mit geschmorten Pilzen in Kräuterrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller

€ 15,50

Für unsere kleinen Gäste

"Pumuckels Teller"

Bockwurst mit Pommes-Frites

€6,50

"Piraten Schmaus"

Iglo Fischstäbchen mit Pommes-Frites
und gemischtem Salat

€ 7,00

"Miss Piggie"

Schnitzel mit frischen Wiesenchampignons
in Rahmsauce, dazu Pommes Frites

€ 8,50

(Oder einfach eine Kinderportion der Hauptgerichte)

Eine Kleinigkeit

Gebackener Camembert

mit heißen Früchten und Preiselbeersahne

Toast und Butter

€ 9,00

Mettwurst auf Bauernbrot

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

€ 8,50

Bockwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 8,00

"Hausplatte"

Hausmacher Schlachtwurst auf Bauernbrot,

mit Kartoffelsalat garniert € 9,50

"Strammer Max"

Roher Schinken mit zwei Spiegeleiern,

auf Bauernbrot,

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

€ 9,50