

Vorspeisen

Feines Würzfleisch

mit Käse^(1,2,a) überbacken, dazu Toastecken

6,10 €

Zwiebelfleisch „Art des Hauses“

*Saftiger Schweinebraten⁽ⁱ⁾ in hausgemachter Vinaigrette^(j,l)
garniert mit roten Zwiebelringen, Graubrot*

7,20 €

Im Schinkenmantel^(3,8) gratinierter Ziegenkäse

*Ziegenkäse, ummantelt mit Thüringer Schinken,
an Salatgarnitur^(j,g), serviert mit Baguette*

9,50 €

Räucherlachs-Gurken-Röllchen

*Räucherlachs mit Salatgurke, reich garniert
dazu reichen wir Honig-Senf-Sauce & Baguette*

9,80 €

Carpaccio vom Angus Rind

mit Parmesan^(1,2,g) und Baguette

9,80 €

Aus dem Suppentopf

Consommé vom Weiderind⁽ⁱ⁾

mit bunter Einlage^(a,g,c) & Kräutern

4,00 €

Cremesüppchen von junger Rote Beete^(a,g,l)

mit Milchschaum und knusprigen Speckkrusteln

4,50 €

Salate

Kleiner Salatteller

bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g,j) 4,50 €

Salat „Hirsch“

*verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate, zwei Spiegeleier
und Bratkartoffeln^(1,2,3)* 10,20 €

Salat „Räucherlachs“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln
gekochtes Wachtelei & Lachs rößchen und Baguette* 12,80 €

Salat „Hähnchenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette* 13,80 €

Salat „Rumpsteak“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Rumpsteak (200g) und Baguette* 19,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing^(g,j)
oder mit Kräutervinaigrette^(j).**

Für den kleinen Appetit

3 kleine Bruschettas

*in Olivenöl gebackenes Steinofenbaguette,
mit Oliven-Walnußpesto^(h,5,6,2,3)*

6,20 €

Rösti „Schweizer Art“

*gegrilltes Schweinefilet mit frischen Tomaten
auf Kartoffelrösti^(a,c,l) angerichtet;
überbacken mit Käse^(1,2,g), an Salatbouquet^(g,i)*

7,80 €

Frischkäse-Schinkencreme

*mit Frischkäse und Thüringer Landschinken^(3,g,8)
auf geröstetem Vollkornbrot*

7,80 €

Kalte Speisen

Eisbeinsülze nach Art des Hauses^(2,6,c)

*mit hausgemachter Remouladensauce^(2,6,g,i)
und Bratkartoffeln^(1,2,3)*

9,20 €

Thüringer Platte

*Rotwurst^(2,4,6), Leberwurst^(2,4,6),
Knacker^(1,2,4,7), Schinken^(1,2,3,7) aus der Region,
garniert mit Salat^(g,i) und Cornichons^(2,3),
serviert mit Brot^(2,a) & Butter^(g)*

10,50 €

Leckeres aus Topf und Pfanne

Thüringer Rostbrätel

*zwei marinierte Schweinekammsteaks^(j,1,2,3)
mit gebräunten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln^(1,2,3)* 10,20 €

„Tandori“ Hähnchenbrust nach Art des Hauses^(1,g)

*marinierte Hähnchenbrust „Indische Art“
auf einer fruchtigen Currysauce mit Mango
Duftreis* 13,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“^(a,c)

mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j) 13,90 €

Schweinesteak „Hirsch“^(a,c)

*gefülltes Schweineschnitzel
mit Cheddar & rohem Hausschinken^(3,g,8),
serviert mit Bratkartoffeln^(1,2,3) und Salatbeilage^(g,j)* 15,70 €

Schweinemedallions „Pfeffer“

*drei Medallions vom Schwein
auf sautiertem saisonalen Marktgemüse,
serviert mit Pfeffersauce^(i,a,j) und Bratkartoffeln^(1,2,3)* 15,80 €

Hähnchenbrust im Zucchini Kleid

*gegrillte Hähnchenbrust
mit getrockneter Tomate und Mozzarella gefüllt,
auf Fettuccine^(c,a) mit Tomaten-Oliven-Sauce^(6,5)* 16,80 €

gebackene Ochsenbrust, gefüllt

*zarte Ochsenbrust, gefüllt mit Semmelknödelbrot & Gemüse
auf einer kräftigen Jus^(i,a,j) angerichtet,
dazu servieren wir einen Gurkensalat in Dill-Vinaigrette^(i,9)* 16,80 €

Grillteller „Hirsch“

*mit Roastbeef, Schweinelende und Hähnchenbrust
dazu Pommes frites⁽¹⁾, Kräuterbutter^(g)
und Salatbeilage^(g,i)*

18,50 €

Hubertuspfanne

*saftig gebratene Streifen vom Hirschrücken
mit einer herzhaften Rotweinsauce^(a,i,5)
mit Champignons & Backpflaumen⁽⁵⁾
dazu gebackene Drillingskartoffeln*

20,50 €

Rumpsteak „Madagaskar“

*saftig gebratenes Rumpsteak auf feinen Speckbohnen^(g)
mit Pfeffersauce^(i,g,a) & Bratkartoffeln^(1,2,3)*

20,50 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

*saftig gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter^(g) & Steakhouse Pommes
& Salatbeilage^(g,i)*

20,50 €

Hirschrückensteak (200 g)

*zwei zarte Hirschrückensteaks
an gebackenem Wirsing mit Speck und Zwiebeln,
dazu Kartoffelkrusteln*

21,90 €

Rinderfiletsteak (200 g) „Surf & Turf“

*zartes Rinderfilet auf Schwarzwurzelragout^(g,a,i),
mit einer gegrillten Riesengarnele,
dazu reichen wir Stampfkartoffeln*

29,50 €

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

Sauerbraten^(a,g,i,j)

mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klößen^(1,a,g,l) 11,50 €

Hausgemachte Rinderroulade^(a,i,j)

(gefüllt mit Speck^(1,2,3), Gewürzgurken^(2,3) und Zwiebeln)
mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klößen^(1,a,g,l) 11,50 €

Wildschweinbraten^(a,g,i,j,l)

dazu Rosenkohl^(g) und Thüringer Klöße^(1,a,g,l) 12,50 €

Gemischter Hirsch- und Wildschweinbraten^(a,i,j,l)

mit Preiselbeersahne^(3,g) und Rotkohl^(2,3),
dazu Thüringer Klöße^(1,a,g,l) 12,80 €

Zarter Hirschbraten

in Rotweinsauce^(a,i,j,l) mit Rotkohl^(2,3) und Preiselbeeren^(g,3),
dazu Thüringer Klöße^(1,a,g,l) 13,80 €

Knusprige Gänsebrust

mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klößen^(1,a,g,l) 14,70 €

Fisch & Meer

Matjes „Hausfrauenart“^(2,3,g)

*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln⁽¹⁾*

8,50 €

Gegrilltes Zanderfilet

*auf Zuckerschoten-Karotten-Gemüse,
umrahmt von feinem Kräuterrahm^(g),
dazu Petersilienkartoffeln*

16,80 €

Medium gebratener Gelbflossenthunfisch

*Filet vom Thunfisch auf Erbsenpüree,
mit Kräuterbutter & Dampfkartoffeln*

22,80 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Gemüselasagne, hausgemacht

*Lasagne^(a,d,g) von frischem knackigem Saisongemüse
mit leichter Tomatensauce*

9,10 €

Nudelbonbons, gefüllt mit Ricotta & Spinat^(a,c,g)

*in Pfefferbutter^(g) sautiert,
abgerundet mit Rispen Tomaten und Parmesan^(1,2,g)*

10,50 €

Sojageschnetzeltes – Vegan -

*mit frischem Gemüse angeschwenkt⁽ⁱ⁾,
kleine Pellkartoffeln*

10,80 €

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen die meisten
Gerichte als halbe Portion.**



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Desserts

Dark Chocolate-Mousse

mit Cashew-Sauerrahm-Eis^(g,h) und Trauben

4,90 €

Dessertteller „Hirsch“

*Crème brûlée^(g,c,6), kleiner Schoko-Kuchen^(a,c,g)
und eine kleine Kugel Mascarpone-Nektarinen-Eis^(g,h),
dazu ein Tupfer Sahne*

5,90 €

Eisvariationen

Gestrudelt Limetteneis^(g)

im Glas serviert, mit einem Tupfer Sahne

5,50 €

**Wir empfehlen Ihnen weiterhin unsere
Mövenpick Eiskarte!**

Für unsere Kleinen

„Sunny“ der Eiswagen

mit Vanille- und Schokoeis^(1,c,g)

3,50 €

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoffe
(3) Antioxidationsmittel
(a) Glutenhaltiges Getreide
(d) Fische
(g) Milch
(j) Senf
(m) Lupinen

(4) Geschmacksverstärker
(5) Schwefeldioxid, Sulfate
(6) mit Süßungsmitteln
(b) Krebstiere
(e) Erdnüsse
(h) Schalenfrüchte
(k) Sesamsamen
(n) Weichtiere

(7) mit Phosphat
(8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig
(c) Eier
(f) Sojabohnen
(i) Sellerie
(l) Schwefeldioxid, Sulfate

Unsere Speisen können Spuren von Krebstieren, Fisch, Weichtieren, Nüssen, Schalenfrüchten, Senf, Gluten, Sellerie enthalten.