



Willkommen im „Gut Voigtländer“

Vorspeisen und Suppen

Wildkräutersalat

mit Kräutervinaigrette und Granatapfelkernen
(18,f,g)

9,00 €

Räucherlachsröschen

auf hausgemachtem Kartoffelrösti
mit Salatgarnitur und Honig-Senfdressing
(i,g,9,18)

10,00 €

Waldpilzcremesuppe

mit Croûtons
(a,b,c,d,e,f,g,4)

5,00 €

Wildconsommé

mit Wurzelgemüse, Wildklößchen, Eierstich und frischen Kräutern
(c,d,f,9)

6,00 €



Vegetarisch

Gnocchi

mit rotem Pesto, Rucola und Nüssen
(a,b,d,e,g,2,3,7)

13,00 €

Gemüsestrudel

auf einem Salatbett, mit Sauce Hollandaise
(a,b,c,d,f,18,19,22)

15,00 €

Pasta Tagliarini

mit Rote Bete-Rahmsoße und Meerrettichcrumble
(a,c,e,g,l,3,18,19)

16,00 €



Fisch

gebratenes Zanderfilet

an in Butter geschwenkten, frischen Möhren, Harzer Kniestee und Dill-Kräutersoße
(a,c,i,9)

24,00 €

Lachsfilet

in Butterschmalz gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf Tagliarini in Rote Bete-Rahmsoße
(a,c,f,g,l,3,18,19)

24,00 €



Fleisch

Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Klöße mit Semmelbutter
(a,d,f,2,3,17,18,22)

25,00 €

Gänsebrust

mit Apfelrotkohl, Klöße mit Semmelbutter
(a,d,f,2,3,17,18,22)

25,00 €

Schweinemedaillons

mit Zwiebelsoße, Röstitaler und Zuckerschoten
(a,c,f,g,3,5,7,9,22)

21,00 €



Hirschgulasch

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben
(a,c,d,f,g,9,18,22)

23,00 €

Rinderroulade

mit Rosenkohlröschen und Semmelknödelscheiben
(f,g,9,19,22)

22,00 €

Hähnchenbrustfilet

mit Brokkoli und Kroketten
(a,c,d,g,9,17)

20,00 €



Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne
(1,3,6,8,19,20,21,a,b,c,d,e)

8,00 €

Zimtpflaumen

mit Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne
(10,22,a,c)

8,00 €



Zusatzstoffe & Allergieinformationen

- 1 Mit Farbstoffen
- 2 Mit Konservierungsstoffen
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
 - 5 Geschwefelt
 - 6 Geschwärzt
 - 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Süßungsmittel
- 9 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 Kakaohaltige Fettglasur
 - 11 Mit Eiklar
 - 12 Azorfarbstoffe
 - 13 Koffeinhaltig
 - 14 Chininhaltig
 - 15
 - 16
- 17 mit Geflügelfleisch
- 18 Säuerungsmittel
- 19 Verdickungsmittel
 - 20 Emulgator
- 21 Stabilisatoren
- 22 mit Alkohol

- a) Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen (Dinkel- und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste oder Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Nüsse: Erdnüsse, Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen

- Ursprungs
- c) Lactose
- d) Ei
- e) Soja
- f) Sellerie
- g) Senf
- h) Krebstiere
- i) Fisch
- j) Sesam
- k) Schwefeloxid
- l) Lupinen
- m) Weichtiere