



Willkommen im „Gut Voigtländer“

Vorspeisen und Suppen

Wildkräutersalat

mit Kräutervinaigrette und Granatapfelkernen
(18,f,g)

9,00 €

Räucherlachsrisotto

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 Knieste 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 €

Schweinemedallions

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) Glutenthaltiges 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