



Willkommen im „Gut Voigtländer“

Suppen

Wildconsommé

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

6,00 €

Waldpilzcremesuppe

mit Croutons
(a,b,c,d,e,f,g,4)

5,00 €

Hausgemachte Soljanka

mit Creme fraîche und Zitrone
(c,f,3,4,9,18)

5,00 €

warme Vorspeisen

Harzer Würzfleisch

mit Champignons und Gouda überbacken,
Zitronenspalte und Toast
(a,c,d,f,9)

8,00 €

Back-Camembert „Gut Voigtländer“

Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren,
Toast, an knackigem Salat mit hauseigener Himbeervinaigrette
(3,8,19,a,d,f,g)

10,00 €



kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

verschiedene Rohkostsalate,
Blattsalat, Himbeervinaigrette
(18,c,f,g)

7,00 €

Räucherlachsroschen

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

10,00 €

Salate

Großer Salat

mit Blattsalat, Krautsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Himbeervinaigrette und Harzer Knieste
(18,g)

14,00 €

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse
(18,c,g)

15,00 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
(18,17,9,g)

16,00 €



Vegetarisch

Gnocchi

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

13,00 €

Hausgemachte Kartoffelpuffer

3 knusprige Kartoffelpuffer
mit Apfelmus und Puderzucker
(3,8,18,19)

8,00 €

Pasta Tagliatini

mit Pilzrahmsoße
(a,c,g,3,4)

15,00 €



Fisch

Forelle „Müllerin Art“

mehlierte in Butterschmalz gebratene Regenbogenforelle ohne Mittelgräte
an Dillkartoffeln, kleinem Blattsalat und Zitronenbutter

(a,i,c,g,9,18)

22,00 €

Lachsfilet

in Butterschmalz gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat in Sahnesoße und Pasta

(c,e,g,i,4,9)

24,00 €

gebratenes Zanderfilet

an in Butter geschwenkten, frischen Möhren, Harzer Knieste und Dill-Kräutersoße

(a,c,i,9)

24,00€



Fleisch

Schnitzel „Jäger Art“

mit gerahmten Champignons und Kroketten

(9,19,b,c,f,g)

22,00 €

Rinderroulade

mit Rotkohl und Salzkartoffeln

(9,19,22,f,g)

22,00 €

Blankenburger Klosterschnitzel

Zwei panierte Rückenschnitzel mit Kräutersauerrahm, Kochschinken und Käse überbacken

mit Pommes frites und Salatbukett

(9,18,a,c,d,f,g)

23,00 €

Hähnchenbrustfilet

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Brokkoli an Kroketten

(9,17,a,c,d,g)

20,00 €

Schweinemedallions

mit Zwiebelsoße, Röstitaler und Zuckerschoten

(3,5,7,9,22,a,c,f,g)

21,00 €

Hirschgulasch

mit Rotkohl und Serviettenknödel

(9,18,22,a,c,d,f,g)

23,00 €



Dessert

Zimtpflaumen

mit Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne

(22,10,a,c)

8,00 €

Ofenfrischer Apfelstrudel

an Vanilleeis und Sahne

(1,3,6,8,19,20,21,a,b,c,d,e)

8,00 €

Schokoladenkuchen

warmer Schokoladenkuchen mit Walnusseis und Sahne

(1,3,8,10,15,19,21,a,b,c,d)

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 mit Natriumcarbonat
- 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