



Verehrter Gast

Wir möchten Sie in unserem Hause Herzlich willkommen heißen. Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet, was bedeutet, dass Sie auch individuelle Wünsche äußern können.

Weiterhin möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unser Gastraum in der 1. Etage individuell, bis 22 Personen, für Feiern, Versammlungen usw. ausgestattet werden kann.

Wir bitten Sie uns darauf anzusprechen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit.

Ihr Team vom Restaurant „Zur Nappe“

Inhaberin

Martina Wald

Betriebswirtin Für Hotel- und Gaststättengewerbe

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Argentinisches Rumpsteak

(ca. 200 g Rohgewicht)

20.9

Steak „au four“ (4,a,g)

mit hausgemachtem Würzfleisch & Käse überbacken

17.8

Schweineschnitzel (a,c,g)

mit Rahmchampignons

16.3

ODER

„Wiener Art“

14.4

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes	3.2	Beilagensalat	5.2
Kroketten	3.1	Ketchup/Mayo	0.6
hausgemachte Bratkartoffeln	3.7	hausgemachte Kräuterbutter	1.5

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe (a,i)

mit überbackenem Käsetoast

UNSER TIPP

6.9

Klare Rinderkraftbrühe (c,i)

mit Fleischeinlage, Gemüse & Eierstich, dazu Toast

6.9

Hausgemachtes Würzfleisch (4,a,g)

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toast

WIR EMPFEHLEN

7.2

Fisch & Geflügel

Alaska Seelachsfilet (a,c,g,i)

mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage

17.8

Zartes Hähnchenbrustfilet (a,c,g,i,j)

in Rahmsauce, dazu Kroketten & Salatteller

17.6

2 Hähnchenbrustfilets

mit großer Salatbeilage

17.5

Spezialitäten des Hauses und der Region

Rinderroulade (a,c,g,i,j)

mit Rotkohlgemüse & Thüringer Klößen

20.5

Wildschweingulasch (a,c,g,i,i)

mit Rotkohlgemüse, Thüringer Klößen und Preiselbeeren

20.5

Deftiges Bauernfrühstück (1,2,3,c)

mit Salatbeilage

16.4

Thüringer Rostbrätl

(Schweinenackensteak)

mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatteller

17.9

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Phosphaten

3 mit Antioxidationsmitteln

4 mit Farbstoff

a) glutenhaltige Getreide

c) Eier

g) Milch

i) Sellerie

Für unsere Vegetarischen Gäste

Edamer Käse paniert und gebacken (4,a,c)
dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage

15.7

Thüringer Klöße (a,g)
mit frischen hausgemachten Rahmchampignons

15.9

Für unsere kleinen Gäste

1 Kloß oder 2 Klöße
mit Rotkohl und Soße

5.6 / 7.2

Hähnchennuggets (a)
mit Pommes Frites & Salatbeilage

8.2

Kinderschnitzel (a,c)
mit Pommes Frites & Salatbeilage

9.7

Eiskarte

Eiskaffee
mit Sahne

6.6

Eisschokolade
mit Sahne

6.6

Gemischtes Eis mit / ohne Sahne
3 Verschiedene Eiskugeln

6.9 / 6.3

Eierlikörbecher

3 Kugeln Eis, Eierlikör und Sahne

8.6

1 Kugel Eis

Vanille/Erdbeere/Schokolade

2.4

