



**GERMANENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

# Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Germanenhof

***Unser Küchenteam, unter Leitung des Küchenchefs Ingo Seidensticker,  
legt höchsten Wert auf Frische und Qualität.  
Wir orientieren uns stark am regionalen und saisonalen Angebot und bieten  
damit eine feine, bodenständige Küche mit gehobener,  
aber nicht abgehobener Qualität.***

***Wenn möglich, verarbeiten wir immer das ganze Produkt  
(oft auch aus eigener Jagd), um so einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.  
Natürlich machen wir fast alles selbst und setzen dabei auf echtes  
handwerkliches Können in der Küche. Das braucht eben ein bisschen Zeit - bitte  
geben Sie uns diese. Das Ergebnis wird Sie nicht enttäuschen.***

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.  
Fragen Sie dazu gerne unsere Mitarbeiter.

***Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen eine Gebühr von 2,50€ berechnen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!***

## **Unser saisonales Menu**

Winterlicher Salat  
mit mariniertem Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Erbsensüppchen  
mit Jakobsmuschel, Birne und Meeretich

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Blumenkohlpüree und gerösteter weißer Schokolade,  
Kartoffelstrudel und Currytrauben

\*\*\*

Parfait  
von gebrannter Mandel, Glühweingel, Vanille Kipferl  
und Kumquart

### **4-Gang**

*Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert*

**€ 64,50**

## **Unser Gänsemenü**

Maronenschaumsuppe

\*\*\*

Gänsekeule  
mit Rotkohl, Rosenkohl, Knödeln, Bratapfel, Maronen  
und Orangenjus

\*\*\*

Zwetschgencrumble

mit Vanilleeis

**Gänsemenü**

**€ 49,50**

## VORspeisen

### Feldsalat

mit Kartoffeldressing, geräucherte Entebrust,  
Speck und Croutons

14,20 €

### Gebeizter Lachs

mit Mango-Gurke Capellini, kandierter Ingwer und  
Koriander

16,20 €

### Hirschcarpaccio

mit eingelgeten Kürbis und Kürbiskernmayonnaise

16,20 €

## LÖFFELspeisen

### Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüserauten und Markklößen

8,50 €

### Maronensuppe

mit winterlichem Pickert

9,80 €

## FLEISCHLOS *speisen*

### **K**ürbisgnocchi

mit Birne, Roquefortcreme, und Walnuss

23,90 €

### **P**ilzravioli

mit Rotwein-Birne, Frischkäse, Parmesanchip und schwarzer Walnuss

23,90 €

## MEER *speisen*

### **L**oup de Mer auf der Haut gebraten

mit Blutorangenschaum, Drillinge und Paprikagemüse

29,90 €

### **F**ang des Tages

*beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter*

# KLASSISCH *speisen*

**Knusprig gebratenes Cordon bleu in Pumpernickelpanade,**  
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 24,50 €

**Kalbsschnitzel**  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 33,50 €

**Steak-Auswahl**  
mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse  
und Bratkartoffeln 34,50 €

**Rinderfilet mit Pfeffersauce, (200g Rohgewicht)**  
Bohngemüse, Rösti und kleinem Salat 44,50 €

# FLEISCH *speisen*

## **K**ikok-Brust „Saltimbocca“

In Thymianjus mit Schwenkgemüse und  
gebackener Polenta

28,50 €

## **R**inderbäckchen

mit Rahmwirsing und Parmesan-Kartoffelpüree

29,50 €

## **D**ialog vom Schwein - Medaillon und Schweinebauch

mit Kürbisrisotto, Mango-Chilli-Chutney  
und Brokkoli

29,90 €

## **½** Ente

mit Rotkohl, Knödeln und Orangenjus

34,90 €

## **H**irschrücken

mit Maronencreme, Cassis, Wirsing-Praline und  
Schupfnudeln

42,50 €

# NACH *speisen*

## Zwetschgencrumble

mit Vanilleeis 10,20 €

## Cremé Brûlée von der Tonkabohne

mit eingekochten Pflaumen und Schokoladeneis 11,90 €

## Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Ingwer-Aprikose, Eis und Luftschokolade 11,90 €

## Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel 17,50 €

## Gemischtes Eis

mit 1 Kugel 3,80 €

mit 2 Kugeln 5,50 €

mit 3 Kugeln 7,20 €

Portion Sahne 0,50 €

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/

heiße Schokoladensauce je 2,00 €