Feine Küche

immer, klassisch, schmackhaft

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

Attribute, welche unsere Klassiker am besten beschreiben.
Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.

ZUM ANFANG

Würzfleisch vom Schwarzfederhuhn *mit Champignons und Steinofen-Baguette*	7,50
Marinierte Rote Bete *mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen*	8,50
Mediterraner Couscous-Salat *mit buntem Gemüse und Minz-Pesto*	8,50
„Götzinger Salatbowl" *mit geröstetem Baguette, gebratenen Hähnchenbruststreifen oder gebeiztem Lachsfilet*	9,50

LÖFFELWEISE

Kraftbrühe vom Rind *mit kleinem Gemüse und Eierstich*	5,50
Karotten-Ingwer-Süppchen *mit gebratener Garnele und Brotchip*	7,50

KLASSIKER DES HAUSES

Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen *mit Krautsalat, BBQ-Sauce und Pommes*	14,50
Käsespätzle *mit unseren Röstzwiebeln, Heumilchkäse und Sprossen*	14,50
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm *an buntem Salat und hausgebeiztem Lachs*	14,50

HAUPTSACHE

Gebratene Rinderleber *mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Äpfeln und Röstzwiebeln*	15,90
Rinderzunge *mit Kräuter-Herzogin und Erbsen-Möhren-Gemüse*	15,90

Feine Küche

immer, klassisch, schmackhaft

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

Attribute, welche unsere Klassiker am besten beschreiben.
Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.

HAUPTSACHE

Wildbratwurst *mit Rahm-Sauerkraut, Kräuter-Kartoffeln und Preiselbeer-Senf*	15,90
Schnitzel vom Schweinerücken *dazu unsere Bratkartoffeln und Rahm-Gurken*	16,50
Hähnchenbrust *gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricotta, auf Knoblauch-Fettuccine und Blattspinat*	17,50
Geschmorte Rinderroulade *mit Gewürz-Rotkohl und Ciabatta-Knödel*	19,50
Gebratenes Seehechtfilet *mit Rote Bete Gemüse und Parmesan-Kartoffeln*	17,50
Gebratenes Forellenfilet / Forellenzucht Ermisch *mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Herzogin-Kartoffeln*	21,50

VEGAN

Gnocchi-Pfanne *mit Tomaten-Ragout und geschmortem Kopfsalat*	14,50

SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachte Quarkkeulchen *mit Apfel-Zitronengras-Kompott und Sahne*	7,50
Creme Brûlée *mit Götzingers beschwipsten Bergkräuter-Heidelbeeren*	8,50
Weißes Schokoladen-Mousse *mit Gewürzorangen und Frucht-Sorbet*	8,50

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so dass wir Ihnen unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen können und sich unsere Küche beim Zubereiten Ihrer gewählten Speisen darauf einstellen kann. Gern berät Sie dazu auch unser freundlicher Service.

Alle Inklusivpreise in Euro