

Speisenkarte

Suppengelöffel

Lauchkäsesuppe mit Hackfleisch

Dazu Baguette (G) 4,20

Soljanka nach Garitzer Art

Mit Schmand und Baguette(1/3,A) 4,20

Garitzer Festtagssuppe 4,90

Davor ,danach ,dazwischen

Bruchetta mit Tomaten, Oliven,

Zwiebeln und Basilikum 7,50

Pikante Knoblauchgarnelen

mit Peperoni, Kirschtomaten,

frischen Champignons auf Blattspinat 16,50

Ziegenkäse mit Sesam und Honig gebraten

auf Tomate , Peperoni, Oliven und

Rucolasalat dazu Baguette 12,90

Deftige Hausmannskost

und Kurzgebratenes

Garitzer Sauerbraten mit Rosinen,

dazu glasierte Honigmöhren

und Serviettenknödel(A,G)

15,90

Hausgemachte wildsülze mit

Remouladensöße, Rotebeete Salat

und Bratkartoffeln (1,5)

14,50

geschmorte Sparerips aus dem Backofen

mit Garitzer Pommes frites

BBQ Soße und Peperoni (1,3)

19,50

Garitzer Rostbrätl mit Speckbohnen

Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln

15,50

Argentinisches Rumpsteak 250g medium

gebraten mit Speckbohnen, Röstzwiebel, Kräuterbutter und

Pommes frites

21,90

Medaillons vom Schweinefilet in Käsehülle

auf Linguine,

Champignons, Tomaten und Basilikumpesto

18,90

Schweinesteak „Stindberg“ auf

Rotweinzwiebeln mit

glasierten Honigmöhren und Kroketten 16,50

Landfrauenschnitzel mit Tomaten,

Zwiebeln und Käse überbacken 15,50

Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Mandelbrokkoli,

Rahmchampignons

und Kroketten 15,90

vegetarische Küche

Linguine mit Kirschtomaten,

Feta, Rucola und Olivenöl 13,90

Gemüsevariation der Saison

mit Spiegelei und Kartoffelrösti 13,90

Käsespätzle in Champignon

Kräuterrahm überbacken 11,80

Fischers Fritz

Thießener Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Meerrettich,

Salat und Kräuterkartoffeln 16,90

*Zanderfilet gebraten mit Mandelbrokkoli,
Zitronenbuttersoße auf Linguine* 18,90

Für unsere kleine Gäste

*Knusper Dinos aus Hähnchenbrust
mit Pommes* 5,50

kleines Schnitzel mit Pommes und Salat 5,90

Milchreis mit Apfelmus Zucker und Zimt 4,10

Etwas Süßes braucht der Mensch

*Eierkuchen mit Apfelmus
Zucker, Zimt und Sahne* 4,80

*Mango - Joghurt Parfait mit
Erdbeer-Mango Salat und Sahne* 8,90

Warmer Apfelstrudel mit

Vanilleeis und Sahne

6,50

Eiskreationen entnehmen

sie bitte aus unserer separaten Eiskarte!

Gern können sie aus fast allen unseren Gerichten eine kleinere Portion erhalten. Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal!

Das Team vom Landhotel Garitz wünscht einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtier