



Landgasthof Kaufbach

Speisekarten

Angebot Wild Gerichte

<i>Wildkraftbrühe & Gemüseeinlage</i>	<i>2,95 €</i>
<i>Gefüllter Wildschweinrücken in Kräuterrahmsauce</i> <i>dazu hausgemachte Semmelknödel & Rosenkohl</i>	<i>11,95 €</i>
<i>Hirschragout Jägermeisterart & gebackenem Pilz</i> <i>dazu hausgemachte Semmelklöße & Salatgarnitur</i>	<i>11,95 €</i>
<i>Wildgoulasch mit Rosenkohl</i> <i>dazu hausgemachte Semmelklöße & Salatgarnitur</i>	<i>11,95 €</i>
<i>Geschmorte Hirschkeule & Semmelklöße</i> <i>dazu Rosenkohl & Preiselbeergarnitur</i>	<i>12,95 €</i>
<i>Geschmorte Rehkeule in Apfel - Orangensauce</i> <i>dazu Herzoginkartoffeln und Preiselbeergarnitur</i>	<i>12,95 €</i>

Knoblauch Spezialitäten

klare Knoblauchsuppe mit Rindfleisch & Gemüse **2,95 €**

dazu Knoblauchtoast

Knoblauch Rostbrätel mit Zwiebel **9,95 €**

dazu Bratkartoffeln & Salatgarnitur

Knoblauch-Steak mit Tomaten & Käse überbacken **9,95 €**

dazu Pommes & Salatgarnitur

Rinderzunge mit Knoblauch in Rotweinbutter **10,95 €**

dazu Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

Schweinefilet mit Knoblauch im Speckmantel **11,95 €**

dazu Kroketten & Salatgarnitur

Pangasiusfilet mit Knoblauch in Butter gedünstet **11,95 €**

dazu Kroketten, Tomatensauce & Salatgarnitur

Tagesangebote

Schnitzel auf Letscho & Pommes 7,75 €
dazu Salatgarnitur

Schnitzel an Waldpilzen in Rahmsauce 8,95 €
dazu Herzoginkartoffeln & Salatgarnitur

Lammbraten oder Gulasch mit Bohnen 9,85 €
dazu hausgemachte Klöße & Salatgarnitur

Grillstecker mit gebackenen Zwiebelringen 9,95 €
dazu feurige Sauce, Pommes & Salatgarnitur

Wiener Fiaker-Gulasch 9,95 €
dazu Semmelknödel & Salatgarnitur

Rostbrätel mit Zwiebeln in Majoransahne Sauce 10,95 €
dazu Salatgarnitur und Beilage Ihrer Wahl

Aus unserem Suppentopf

Straßburger Zwiebelsuppe & Käsecrouton 2,95 €

Rindskraftbouillon mit Knoblauchcrouton überbacken

Karottenrahmsuppe mit Sahnehäubchen 2,95 €

Karottensüppchen mit Einlage von Dinkelreis & Schinkenstreifen

Knoblauchcremesuppe mit Dinkelflocken 2,95 €

Rahmsuppe mit Gartenkräutern und Dinkelflocken garniert

Champignoncremesuppe 2,95 €

feine Rahmsuppe mit frischen Gartenkräutern garniert

Tomatencremesuppe 2,95 €

von frischen Tomaten mit Reis & Rindfleischeinlage

Original Ungarischer Kesselgulasch 4,95 €

Rinderbrust mit frischem Paprika & reifen Tomaten zubereitet

Salate & kalte Vorspeisen

Kleiner Salatteller Saison 4,95 €
mit frischem Joghurtdressing

Auberginensalat Vinete mit Tomaten & Käsepastete 5,45 €
Gegrillte Aubergine zerkleinert, Olivenöl, Zwiebel & Knoblauch

Original Bulgarischer Schopskasalat 5,95 €
mit frischen Tomaten, Gurken, gegrillter Paprika & Schafskäse

Gebackene Putenstreifen auf Salat & Pastete 6,95 €
Kopfsalat mit Joghurtdressing, Schafskäse & Kräuterpastete

Großer Salatteller m. feinem Schinken & Thunfisch 6,95 €
mit Dressing italienischer Art

Salate & warme Vorspeisen

Rinderpökelszunge a. Kopfsalat & Meerrettichcreme 4,95 €

feine Zungenstreifen auf Salat mit warmen Dinkelbrot

Würzfleisch überbacken mit Kräuterpastete 5,95 €

feines mariniertes Schweineragout nach Art des Hauses

Champignons mit Schinken & Käse gratiniert 5,95 €

auf Basmatireis & frische Zitrone

Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahmsauce 6,95 €

fein gepfefferte Schweinemedallions mit Pastete

Putenbrust in Sesam - Dinkelmantel gebacken 6,95 €

dazu Salatgarnitur, Tomatensauce & Basmatireis

Vegetarische Gerichte & Vorspeisen

Gebackene Pilzköpfe auf Salat mit Käsepastete 5,75 €

Salatstreifen mit Joghurtcreme & Parmesan angerichtet

Gebackene Blumenkohlröschen auf Salat & Pastete 5,75 €

dazu Hollandaise & mit Zitrone abgerundet

Gemüseauflauf mit Aubergine & Käse gratiniert 5,95 €

dazu Basmatireis & Zitrone

Brokkoli - Blumenkohlgratin auf Basmatireis 6,45 €

dazu kleine Salatgarnitur & Zitrone

Champignon mit Oliven & Schafskäse gefüllt 6,95 €

dazu Reis & kleine Salatgarnitur

Für unsere Kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce & Käse 3,95 €

hausgemachte Tomatensauce mit feinen Käsestreifen

Quarkkekulchen auf Fruchtpüree & Zuckerstreusel 3,95 €

auf hausgemachtem Fruchtpüree

Kartoffelpuffer auf Fruchtpüree 3,95 €

dazu Obstgarnitur & Sahne

Kartoffelpuffer mit Rahmchampignon 4,95 €

dazu Salatgarnitur

Schnitzel mit Pommes & Salatgarnitur 5,95 €

Puten- oder Schweineschnitzel auf Sauce

Unser Angebot für Senioren

<i>Tafelspitz in Horseradish Sauce & Kartoffeln</i>	<i>8,95 €</i>
<i>Putenrahmgoulasch mit Basmatireis</i>	<i>8,95 €</i>
<i>Dresdner Sauerbraten, Rotkohl & Kartoffelkloß</i>	<i>8,95 €</i>
<i>Schnitzel an Rahmpfifferlingen & Kroketten</i>	<i>9,95 €</i>
<i>Gänsebrust mit Rotkohl & Semmelkloß</i>	<i>10,95 €</i>
<i>Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>11,95 €</i>

Geflügelgerichte

<i>Putenrahmgoulasch im Reisrand</i>	9,95 €
<i>Putenragout pikant gewürzt & Salatgarnitur</i>	
<i>Halbe Ente mit Rotkohl & Klößen</i>	11,95 €
<i>dazu hausgemachte Semmelklöße</i>	
<i>Putensteak in Paprika - Rahmsauce</i>	11,95 €
<i>mit Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur</i>	
<i>Französische Barbarieentenkeule</i>	12,95 €
<i>dazu hausgemachte Kartoffelklöße & Rotkohl</i>	
<i>Gänsekeule mit Rotkohl & Klößen</i>	13,95 €
<i>dazu hausgemachte Kartoffelklöße</i>	
<i>Gänsebrust mit Rotkohl und Klößen</i>	13,95 €
<i>dazu hausgemachte Semmelklöße</i>	

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Tafelspitz in Horseradish Sauce & Petersilienkartoffeln 9,95 €

Tafelspitz in Butter - Meerrettichsauce

Dresdner Sauerbraten, Rotkohl & Kartoffelklöße 9,95 €

dazu hausgemachte Kartoffelklöße

Rinderroulade in Burgundersauce 11,95 €

dazu Rotkohl & hausgemachte Semmelknödel

Lammragout Mehemalou dazu Basmatireis 11,95 €

zartes Lammfleisch nach persischer Art & Bohnen

Geschmorte Lammkeule in Pikanter Sauce 11,95 €

dazu Petersilienkartoffeln & Bohnen

Schweinefilet an Steinpilzen in Rahmsauce 11,95 €

dazu Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Gänseleber mit gebackenen Apfelringen **9,95 €**

dazu Basmatireis & fruchtige Sauce

Schweinsmedaillons mit gebackener Gänseleber **11,95 €**

dazu Zwiebelringe, Herzoginkartoffeln & Salatgarnitur

Gemischter Spieß auf Pommes & Grillspeck **12,95 €**

Rind und Schweinefleisch mit Zwiebel, Speck & Grillsauce

Steak au four mit Pommes & Salatgarnitur **12,95 €**

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch gratiniert

Schweinemedallions mit Blattspinat & Feta gefüllt **12,95 €**

dazu Kräuterrahmsauce, Kroketten & Salatgarnitur

Mixgrill auf Pikanter Sauce mit Pommes & Salat **13,95 €**

gegrilltes Fleisch von Pute, Schwein, Rind & Landspeck

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Zwiebelrostbraten an Grill- Rahmsauce **12,95 €**

dazu Pommes & Salatgarnitur

Kalbsschnitzel Wiener - Art auf Pilzsauce **12,95 €**

dazu Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

Kalbschnitzel Cordon bleu **13,95 €**

dazu Pommes & Salatgarnitur

Kalbsschnitzel an Steinpilzen in Rahmsauce **13,95 €**

dazu Herzoginkartoffeln & Salatgarnitur

Rinderfilet an Cognac- Pfeffersahnesauce **15,95 €**

dazu Pommes & Salatgarnitur

Rinderfilet an Steinpilzen in Rahmsauce **15,95 €**

dazu Kroketten & Salatgarnitur

Angebot aus Fluß und See

Jakobsmuschel überbacken **7,95 €**

in feiner Knoblauchbutter gratinierte Muschel & Baguette

Tilapiafilet auf Pommes **10,95 €**

2 Tilapiafilet dazu Kräuterbutter & Salatgarnitur

Lachsfilet auf Nudeln mit Blattspinat **11,95 €**

dazu Salatgarnitur

Zanderfilet auf Basmatireis **12,95 €**

dazu Hollandaise, Kräuterbutter & Salatgarnitur

Pangasiusfilet auf Grillsauce mit Tomate überbacken **12,95 €**

dazu Pommes & Salatgarnitur

Fischmix von Zander, Seeteufel & Rotbarsch **13,95 €**

dazu Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

Unsere Gäste versichern wir, für die Speisenproduktion in unserer Küche werden keine Zusatzstoffe eingesetzt. Matthias Fritzsche

Dessertspezialitäten

<i>Obstkuchen nach Art des Hauses</i>	<i>3,95 €</i>
<i>dazu Fruchtgarnierung & Sahne</i>	
<i>Erdbeersahneeis auf Schokosoße</i>	<i>4,95 €</i>
<i>Erdbeer - Vanilleeis dazu Früchte & Sahne</i>	
<i>Schokovanilleeis auf Fruchtsorbet</i>	<i>4,95 €</i>
<i>dazu Früchte, Schokosplit & Sahne</i>	
<i>Schwarzwälder Eisdessert</i>	<i>4,95 €</i>
<i>dazu Früchte & Sahne</i>	
<i>Tiramisu dazu Früchte & Sahne</i>	<i>6,45 €</i>
<i>feines Sahne-Biskuit mit Mocca & Amaretto</i>	
<i>Eis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,45 €</i>
<i>dazu Früchte, Himbeersauce & Sahne</i>	
<i>Schwedeneisbecher auf Fruchtsorbet & Likör</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Vanilleeis dazu Schokosauce & Sahne</i>	