

## Vorspeisen Starters

---

<b>Bruschetta</b>	<b>6,50 €</b>
<b>geröstetes Weißbrot mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und mariniertem Rucola<sup>(2)</sup></b>	
Roasted white bread with tomato, garlic, onion, basil and marinated rocket salad <sup>(2)</sup>	
<b>Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Walnüssen</b>	<b>9,50 €</b>
Gratinated goat cheese on lamb's lettuce served with raspberry vinaigrette and walnuts	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesankäse<sup>(2)</sup></b>	<b>10,50 €</b>
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese <sup>(2)</sup>	

## **Suppen** Soups

---

**Thai-Kokos-Curry-Suppe  
mit Hähnchenbrust und Gemüse**<sup>(1,2,4)</sup> € 5,50

Thai-coconut-curry-soup  
with chicken breast and vegetables<sup>(1,2,4)</sup>

**Tomatencremesuppe mit Crème fraîche**<sup>(2,4,8)</sup> 5,00 €

Tomato cream soup with crème fraîche<sup>(2,4,8)</sup>

**Hühnerkraftbrühe mit Gemüse** 4,50 €

Chicken bouillon with vegetables

## Salate Salads

---

<b>Kleiner marktfrischer Salat</b> Small mixed salad	<b>4,50 €</b>
<b>„Chefsalat“ bunte marktfrische Salate mit gekochtem Ei, Käse und Kochschinken<sup>(2,3,8)</sup></b> Mixed fresh salad with egg, cheese and ham <sup>(2,3,8)</sup>	<b>12,50 €</b>
<b>Salatteller „GHOTEL“ frische knackige Salate der Saison mit gebratenen Champignons und karamellisierten Kernen</b> Mixed salad of the season with grilled mushrooms and caramelised seeds	<b>9,50 €</b>
<b>„Caesar Salad“ knackiger Römersalat mit knusprigem Bacon, Kirschtomaten, Rosmarin-Croûtons und gehobeltem Parmesan</b> Crispy romaine lettuce topped with crispy bacon, cherry tomatoes, crunchy rosemary-cROUTONS and Parmesan cheese	<b>8,50 €</b>
<b>zusätzlich mit / additionally with gebratenen Putenbruststreifen</b> pan-fried turkey stripes	<b>3,00 €</b>

### **Zu allen Salaten servieren wir Brot-Sticks**

Each salad is served with bread sticks

### **Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:**

**Joghurt-, Balsamico-<sup>(2)</sup>, Kräutervinaigrette, Himbeervinaigrette oder Caesar-Dressing**

Please choose one of our homemade dressings:

Yogurt-, balsamic vinegar-<sup>(2)</sup>, herbal vinaigrette, raspberry vinaigrette or Caesar-dressing

## Pasta und vegetarische Gerichte

### Pasta and vegetarian dishes

---

**Gebratene Lachswürfel** **10,50 €**  
**in Kräutersauce mit Noilly Prat (Wermut) mit Tagliarini,  
dazu Kaiserschoten und Kirschtomaten**

Grilled salmon cubes served in a sauce of herbs and Noilly Prat (vermouth)  
with tagliarini pasta, snow peas and cherry tomatoes

**Wok-Nudeln mit buntem Asia-Gemüse** **9,50 €**  
**und marinierten Hähnchenbruststreifen<sup>(1)</sup>**

Asian-Wok-noodles with mixed vegetables  
and marinated chicken breast strips<sup>(1)</sup>

**„Ravioli Pesto“** **9,50 €**  
**Teigtaschen gefüllt mit Basilikum, Käse und Pinienkernen  
in Sahnesauce**

Ravioli stuffed with a cream of basil, cheese and pine nuts  
served in cream sauce

**Kartoffel-Gnocchi in einem Gemüse-Tomaten-Sugo** **9,00 €**  
**mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebeln<sup>(1)</sup>**

Potato gnocchi in a vegetable tomato sauce  
with aubergine, zucchini, peppers and onions <sup>(1)</sup>

## **Fleischgerichte** Meat Courses

---

**Zwei hausgemachte Frikadellen vom Schwein  
mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Gewürzgurke** **10,50 €**

Two homemade pork rissoles  
with fried potatoes, braised onions and pickled cucumber

**Großes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und kleiner Salatbeilage** **14,50 €**

Large pork Schnitzel with french fries or fried potatoes,  
cranberries and a side salad

**„Grillteller“** **15,50 €**  
**Medaillons von Rind, Schwein und Putenbrust,  
mit Bacon und Würstchen,  
dazu Kräuterbutter und Pommes Frites<sup>(1,3,6)</sup>**

Medaillons of beef, pork and turkey, with bacon and sausages,  
served with herb butter and french fries<sup>(1,3,6)</sup>

## Steaks

---

<b>Holzfällersteak vom Schweinenacken mit geschmorten Zwiebeln</b> Pork steak with braised onions	<b>300g</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Putenbruststeak</b> Turkey steak, seasoned with steak-pepper	<b>200g</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b> Rump steak	<b>180g</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Lachssteak saftig gegrillt aus den norwegischen Fjorden</b> Grilled salmon steak, from the Norwegian fjords	<b>200g</b>	<b>12,50 €</b>

## **Beilagen und Saucen** Sides and Sauces

---

<b>Knoblauchbrot</b> Garlic bread	<b>2,50 €</b>
<b>Pommes Frites</b> French fries	<b>3,00 €</b>
<b>Buntes Mischgemüse</b> Vegetables	<b>3,00 €</b>
<b>Kleiner Beilagensalat</b> Small side salad	<b>3,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> Fried potatoes	<b>3,50 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sour Cream</b> Baked potato with sour cream	<b>3,50 €</b>
<b>Kräuterbutter</b> Herb butter	<b>1,00 €</b>
<b>Pfeffersauce</b> Pepper sauce	<b>2,00 €</b>
<b>Champignonrahmsauce</b> Mushroom cream sauce	<b>2,00 €</b>

## **Herzhaftes** Savoury dishes

---

**Riesencurrywurst mit pikanter Sauce,  
dazu Pommes Frites und Krautsalat**<sup>(1,2,6)</sup> **9,00 €**

Superlarge sausage in spicy curry sauce, french fries and coleslaw<sup>(1,2,6)</sup>

**Deftig geschmortes Rindergulasch mit Bandnudeln  
und kleinem marktfrischen Salat** **10,50 €**

Beef stew with pasta and small mixed salad

**„GHOTEL“ Burger** **11,50 €**  
**Großes Sesambrötchen mit Rinderhacksteak,  
knackigem Salat, hausgemachter Salsa- und Remouladensauce,  
dazu Pommes Frites**<sup>(1,4)</sup>

Large sesame bun with beef burger, lettuce,  
homemade salsa- and remoulade-sauce, served with french fries<sup>(1,4)</sup>

**Extra Käse oder Speck**<sup>(1,3,6)</sup> **1,00 €**

Extra bacon or cheese<sup>(1,3,6)</sup>

**„Chili con carne“** **8,50 €**  
**Feurig abgeschmeckter Rindfleisch-Bohneneintopf  
mit Mais und Baguette**<sup>(1,8)</sup>

Spicy beef stew with beans and corn, served with baguette<sup>(1,8)</sup>



## Dessert

---

**Warmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne** **5,50 €**

Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

**Sorbet** **6,00 €**

**Duett von Cassis- und Passionsfruchtsorbet  
auf Erdbeersauce mit exotischen Früchten**

Duet of cassis- and passion fruit sorbet,  
on strawberry sauce served with exotic fruits

**Schokoladensoufflé** **6,50 €**  
**aus dunkler Schokolade, mit flüssigem Kern,  
dazu Vanillesauce und Früchte<sup>(2)</sup>**

Chocolate Lava Cake  
served with vanilla sauce and fresh fruits<sup>(2)</sup>

**Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen? Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergikerinformation an. Diese gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten, damit Sie unser kulinarisches Angebot sorgenfrei genießen können.**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!**

Are you affected by allergies or food intolerances?  
If this is the case, please ask for our separate allergy chart, which will give you the necessary information about the allergenic ingredients in our meals, so that you are able to enjoy our culinary offers to the fullest.

We wish you a pleasant stay with us!

**Enthält (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) Emulgator**

Ingredients:

Contains (1) preservatives, (2) food dyes, (3) antioxidant, (4) flavour enhancer, (5) sweetener, (6) phosphate, (7) emulsifier