



---

HOTEL REBSCHULE  
\* \* \*

### SUPPEN

- Kartoffel-Bärlauch-Suppe** <sup>A,G,M</sup> 6,80 €  
mit Streifen von geschwenkten Cabanossi und Paprika
- Gemüsecreme-Süppchen** <sup>A,G,O</sup> 6,50 €  
von der Paprika, Zucchini, Karotte, Kartoffel und Zwiebel serviert mit Schmand

### SALATE

- Bauernsalat** groß 12,10 €  
Tomaten, Mais, Paprika, Gurke und rote Zwiebel  
mit Balkankäse, Oliven und hausgemachtem Dressing klein 9,10 €
- Salat mit Putenbrust** groß 11,50 €  
Gurke, Tomate, Paprika und gemischter Blattsalat  
mit Putenbruststreifen und hausgemachtem Dressing klein 8,50 €

### VORSPEISEN

- Zweierlei vom Ebersrodaer Ziegenkäse** <sup>A,G,O</sup> 9,80 €  
mit hausgemachtem Frucht-Chutney
- Gegrillter Pulled Lachs** <sup>A,D,G,3</sup> 9,80 €  
auf frischem Reibekuchen, garniert mit Meerrettichcreme
- Scheiben von der gebackenen Putenbrust** <sup>A</sup> 9,60 €  
an glasierten Kirschtomaten und Feldsalat

*Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Baguette<sup>A</sup>.*



## HOTEL REBSCHULE

\*\*\*

### VEGETARISCH

**Gleinaer Kartoffelpfanne** <sup>G,4</sup> 13,80 €

Gebratene Stücke von der Gleinaer Kartoffel, gegrillter Zucchini, Karotten und Paprika dazu Kräuter-Knoblauch- und Balkankäse-Dip

**Weißwein-Risotto** <sup>A,G,O</sup> 13,50 €

zubereitet mit Riesling der Winzervereinigung Freyburg\*  
und Parmesan an frischen Pilzen und Kräutern

*\* Winzervereinigung Freyburg verwendet nur Erbsengelatine und keine tierische Gelatine*

### FISCH

**Auf der Haut gebratener Saibling** <sup>A,D,G,3,4</sup> 19,80 €

serviert mit mediterranem Gemüseragout auf Bandnudeln

### FLEISCH

**Winzergeschnetzeltes** <sup>A,C,G,O</sup> 22,40 €

Gebratene Streifen von der Rinderhüfte an Rotweinsauce mit Trauben dazu hausgemachte Gnocchi aus regionalen Kartoffeln

**Fein geschmortes Rinderbäckchen** <sup>A,G,3</sup> 19,70 €

an Portweinsauce und Apfelrotkohl dazu Klöße „Thüringer Art“

**Thüringer Rostbrätl** <sup>A,M</sup> 14,90 €

mit Schmorzwiebeln überzogen dazu Bratkartoffeln

### KINDERGERICHTE

**Würstchenraupe mit Kartoffelstampf** <sup>G</sup> 8,20 €

dazu junge Erbsen und Karotten

**Nuggets mit Pommes frites** <sup>A,2,4</sup> 6,50 €

**Nudeln mit Tomatensauce** <sup>A,C</sup> 6,20 €



---

## HOTEL REBSCHULE

★ ★ ★

### DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A,C,G</sup> mit Vanillesoße und Puderzucker	8,20 €
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> <sup>A,C,G</sup> mit Puderzucker	7,50 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>A,G,1,2</sup> und Sahne	6,80 €
<b>Espresso trifft Vanilleeis</b> <sup>G,1,11</sup>	4,80 €

### ALLERGENE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

**A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **C** Eier und Eierzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Erdnusserzeugnisse und Erdnüsse, **F** Soja und Sojaerzeugnisse, **G** Milch und Milcherzeugnisse, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **M** Senferzeugnisse und Senf, **N** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **O** Schwefeldioxid und Sulfit, **P** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Bei uns im Hotel arbeiten qualifizierte Fachkräfte daran, für Sie die besten Lebensmittel einzukaufen. Natürlich wollen wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe vermeiden. Dies gelingt uns leider nicht immer. Deshalb können folgende Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sein:

**1** Konservierungsstoffe, **2** Farbstoffe, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Phosphat, **6** Süßungsmittel, **7** enthält Phenylalaninquelle, **8** geschwefelt, **9** Schwärzungsmittel, **10** gewachst, **11** koffeinhaltig, **12** chininhaltig