

Karpfenzeit im "Gasthof zum Haisisch"

Angeln ist die einzige Philosophie,
von der man satt wird.

Peter Bamm

- | | | |
|-----|--|---------|
| 204 | Gebackenes Karpfenfilet, dazu
zerlassene Butter und Kartoffeln ^{A)D)G)} | 12,80 € |
| 205 | Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquark-
dipp und Kartoffelspalten ^{A)D)G)} | 13,60 € |
| 206 | Panierte Karpfennuggets auf Kräuterhollandaise
und Kartoffelspalten ^{4)1)6)2)0)A)C)D)G)} | 13,70 € |
| 207 | Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Bratkartoffeln ^{A)C)D)G)} | 13,90 € |
| 202 | Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu
Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{D)G)} | 14,90 € |
| 203 | Vogtländischer Bierkarpfen
mit Apfelrotkraut und vogtländischen Klößen ^{1)2)3)A)C)D)G)} | 15,10 € |

Je klarer das Wasser, desto weniger Fische

Chinesische Weisheit

Zum Bierkarpfen empfehlen wir Ihnen einen:

Dornfelder Rotwein halbtrocken / Qualitätswein aus der Pfalz

Schoppen
3,70 €

Zu allen anderen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen:

Riesling halbtrocken / Qualitätswein aus Rheinhessen

Sehr zu empfehlen:

	2cl	4cl
Tausendteich Karpfengeist Doppelwacholder aus der Steinwälder Hausbrennerei Schraml	1,40 €	2,80 €

Suppen und Vorspeisen

112	Brotsuppe mit Knoblauch und Pfeffer ^{A)C)G)I)}	3,40 €
109	Lauch-Käse-Suppe (veg.) ^{A)C)G)I)}	3,60 €
213	Vogtländische Schwammebrühe ^{A)C)G)I)}	3,70 €
105	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast (veg.) ^{15) A)C)G)}	5,50 €
100	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast ^{1)2)15) A)C)G)I)L)}	5,50 €

Salate

300	Kleiner gemischter Salatteller (veg.) ^{G)}	4,80 €
364	Schopskasalat (veg.) (Tomatenwürfel, Gurkenwürfel, Fetakäse) ^{G)}	5,80 €
363	Salatteller "Meeresrauschen" ^{C)D)G)} , (Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel)	6,90 €
368	Salatteller „Walfisch“ (veg.) (Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen, und Mozzarellasticks, panierte Champignonköpfe) ^{16)20)A)G)}	8,40 €

dazu bieten wir folgende Dressings: Joghurt Dressing ^{16)17)C)G)},
Balsamico Dressing ¹⁾¹⁵⁾, French Dressing ^{C)G)I)}, Sylter Dressing ^{C)}, Essig / Öl



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere:
einen Verschwender fuer das Öl, einen Geizhals fuer den Essig,
einen Weisen fuer das Salz, einen Narren fuer den Pfeffer.

Vogtländische Kueche

- 213 *e Teller Schwammebrie*^{A)C)G)I)} 3,70 €
(Vogtländische Pilzsuppe)
- 251 *Gebackene Kließ un Greiselbeern (veg.)*^{1)2)3)G)} 5,60 €
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren)
- 250 *Griene Kließ un Schwammebrie*^{1)2)3)A)C)G)I)} 5,80 €
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)
- 252 *Schladereguggs mit Schwammebrie*^{1)2)3)A)C)G)I)} 7,40 €
(Klofsteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)
- 369 *Sülze mit Broterdeppel,
dazu Essig/Oel oder Remouladensoße*^{2)C)} 8,70 €
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)
- 258 *Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un
griene Kließ*^{1)2)3)A)C)G)I)} 11,90 €
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)
- 261 *Rindsrollad mit Eppelrotkraut
un gebackne Kließ*^{1)2)3)A)C)G)I)J)} 13,10 €
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)

Gum Kaehtisch:

- 319 *Greiselbeerkompott mit Sahne* 3,20 €
(Preiselbeeren mit Sahne)

*Ein Gaehten hiegt nicht, entweder solltest du essen oder
schlafen.* *Deutsches Sprichwort*

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, Vogtländische Klöße je 1,50 €,
sowie Pestonudeln 3,40 €

Steak- und Schnitzelkarte

158 Roastbrätel mit Bratkartoffeln^{16)J)} 10,90 €
 (Schweinerückensteak mit Senf und gebratener Zwiebel, dazu Bratkartoffeln)

165 Schweineschnitzel „Wiener Art“,
 dazu Buttergemüse
 und Kartoffeln^{A)C)G)I)} 11,20 €
 (Paniertes Schweineschnitzel)

Man muss nicht in der Bratpfanne
 gelegen haben,
 um über ein Schnitzel zu schreiben.

von Maxim Gorki

159 Schweinerückensteak mit Salamí, Jalapeños und
 Chilikäse überbacken^(scharf), dazu Kartoffelspalten^{1)2)3)19)20)G)} 12,30 €

178 Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse
 überbacken, dazu Steakhaus-Pommes^{1)2)15)A)C)G)I)L)} 13,30 €

174 Rumpsteak mit Kräuterbutter
 und Countrykartoffeln^{21)A)G)} 16,50 €



161 Rumpsteak mit frischem Knoblauch,
 dazu Steakhaus-Pommes^{2)16)21)A)C)G)I)} 16,70 €

173 Rumpsteak auf Pestonudeln^{A)C)D)G)H)I)L)N)}
 mit Parmesankäse^{4)20)G)} 16,90 €

Ein voller Bauch diskutiert leicht ueber das Fasten.

von Hieronymus

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
 Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, Vogtländische Klöße je 1,50 €,
 sowie Pestonudeln 3,40 €

Fischspezialitäten

- 103 Matjesfilet „Bauernart“ ^{4)2)16)A)C)D)E)}, 9,30 €
>>2 Matjesfilets mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <<
Matjes sind besonders milde Salzheringe, die durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni in der Nordsee vor Dänemark oder Norwegen gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet.
- 140 Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{A)D)G)} 12,60 €
Nach der Lebensweise werden drei Formen unterschieden, die anadrom wandernde Meerforelle sowie die zeitlebens im Süßwasser verbleibenden Formen der Seeforelle und Bachforelle. Der deutsche Name „Forelle“ ist in dieser Form seit dem sechzehnten Jahrhundert nachgewiesen.
- 141 3 Filets vom roten Knurrhahn auf Juliengemüse
mit Weißweinsoße und Countrykartoffeln ^{A)D)L)} 14,10 €
Die Knurrhähne (Triglidae) sind eine Familie bodenbewohnender Meeresfische. Sie kommen in allen Schelfmeeren vor und leben bevorzugt auf sandigem oder weichem Grund, in dem sie mit ihren verlängerten Flossenstrahlen nach Nahrung stochern. Die Tiere leben in Wassertiefen bis 400 Metern. Namensgebend für die Familie ist die Fähigkeit, knurrende oder grunzende Geräusche von sich zu geben. Diese Geräusche erzeugen die Fische mittels eines Muskels, der die zweikammerige Schwimmblase zum Vibrieren bringt. Die Nahrung der Knurrhähne besteht aus kleinen Fischen, Krebstieren und Weichtieren.
- 136 Gebackenes Zanderfilet, dazu Pestonudeln
und Kräuterhollandaise ^{7)16)20)A)C)D)G)H)I)L)N)} 15,10 €
Der Zander, auch Sander, Schill, Hechtbarsch, Zahnmaul oder Fogasch genannt, gehört zur Familie der Barsche. Er ist der größte im Süßwasser lebende Barschartige Europas. Er lebt in Europa vom Stromgebiet des Rhein bis zum Ural und in Westasien in der nordwestlichen Türkei und rund um das Kaspische Meer. Zander kommen auch im Brackwasser der gesamten Ostsee vor.

 Goll das  Essen dir gedeihn, musst du heiter dabei sein.

 Deutsches  Sprichwort

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, Vogtländische Klöße je 1,50 €,
sowie Pestonudeln 3,40 €

Es geht auch ohne Fleisch

251	Gebackene Klöße mit Preiselbeeren (veg.) ^{1)2)3)G)}	5,60 €
122	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage (veg.) ^{G)}	7,10 €
117	Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln (vegan) ³⁾¹⁷⁾	7,60 €
119	Schmorgurke ^{2)G)} mit Bandnudeln (veg.) ^{A)C)N)}	7,70 €
124	Mediterranes Grillgemüse mit Countrykartoffeln (vegan) ^{A)J)}	7,90 €
118	Maultaschen ^{20)A)} aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße (vegan) ^{4)20)D)}	9,90 €

Seniorenteller

294	Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln ^{A)C)G)I)}	9,70 €
231	Sauerbraten mit Apfelrotkraut und vogtländischem Kloß ^{1)2)3)A)C)G)I)}	10,40 €

Iss mit dem Freund, aber mach mit ihm keine Geschäfte.

Armenisches Sprichwort

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, Vogtländische Klöße je 1,50 €,
sowie Pestonudeln 3,40 €

Herzhaftes zum "Durchhalten" ab 15.00 Uhr

350	Bockwurst ^{2)3)20)J)} mit Brot ^{A)}	2,10 €
351	1 Paar Wiener ^{2)3)20)J)} mit Brot ^{A)}	2,60 €
358	Currywurst ^{2)3)20)J)} mit Pommes frites	4,60 €
352	Toast „Hawaii“ ^(1)3)16)17)20)A)C)G) (2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	5,40 €
370	Bauernfrühstück ^{2)3)20)9)C)}	8,10 €
95	„Walfischbrett“ ²⁾³⁾²⁰⁾ mit Butter ^{G)} und Brot ^{A)} (Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)	8,30 €
388	Tatar mit Eigelb ^{C)} , Butter ^{G)} und Brot ^{A)}	9,10 €

Erst muss man hungrig werden!

Dann greift man nach dem Brot!

von Gustav Theodor Seehner

Eisbecher

- 398 *Kindereisbecher „Zwergnase“ (Vanilleeis, Mandarinen, Schokosoße, und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 3,50 €
- 397 *Kindereisbecher „Kunterbunt“ (Fruchteis, Smarties, Erdbeersöße und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 3,90 €
- 393 *„Trio“ (Schoko, Vanille, Erdbeere je 1Kugel und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 3,60 €
- 395 *„Heiß und Kalt“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 5,10 €
- 394 *„Mandarínchen“ (Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Mandarinen und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 5,20 €
- 390 *„Schwarzwälder Kirsch“ (Vanilleeis, Schokoeis, Dessertkirschen, Kirschlikör und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 5,50 €
- 396 *Kirschbecher „Amarena Art“ (Vanilleeis, Walnusseis, Pistazieneis Dessertkirschen, Amaretto und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 6,30 €
- 399 *„Joghurt-Himbeer-Queen“ (Joghurteis, Vanilleeis, Naturjoghurt, Himbeeren und Sahne)*^{1)16)20)21)G)H)} 6,50 €



Außerdem

- 329 *Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*^{1)16)17)21)G)H)} 5,40 €
- 339 *Eiskaffee*^{1)14)20)G)H)} 3,50 €
- 234 *Eisschokolade*^{1)10)16)20)21)G)H)} 3,50 €

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
Winston Churchill*

...und immer frischer hausgebackener Kuchen

Kuechenge traenke

Tasse Kaffee ¹⁴⁾	1,80 €
Kännchen Kaffee ¹⁴⁾	3,20 €
Tasse Hag	1,70 €
Kännchen Hag	3,00 €
Cappuccino ^{1)10)14)16)19)20)21)G)}	2,40 €
Espresso ¹⁴⁾	1,80 €
Milchkaffee ^{14)G)}	2,10 €
Latte Macchiato ^{14)G)}	2,90 €
Glas Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee oder Grüner Tee)	1,40 €
Glühwein	2,50 €
Glühwein mit Amaretto	3,50 €
Eierpunsch, Bratapfelpunsch oder Heiße Marille	je 3,10 €
Grog	3,30 €
Jagertee (Stroh) mit braunem Zucker	3,50 €
Tasse Milch ^{G)}	1,20 €
Tasse Kakao ^{10)21)16)G)}	1,60 €
Kännchen Kakao ^{10)21)16)G)}	2,80 €
Eiskaffee ^{14)1)20)G)}	3,50 €
Eisschokolade ^{10)21)16)1)G)}	3,50 €

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen.
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern.
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.

von William Ewart Gladstone

Alkoholfreie Getränke

Heide Säfte 100% Fruchtgehalt

Apfel, Orange, Grapefruit, Multivitamin

Tomate ^{mit Meersalz},

0,2 l

2,00 €

Heide Nektar

Banane ^{min. 25% Fruchtg.}, Sauerkirsche ^{min. 50% Fruchtg.}

Erdbeere ^{20) min. 30% Fruchtg.}, Qualitätschir ^{3)16)17)20)F) min. 30% Fruchtg.}

0,2 l

2,20 €

Aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,2 l

1,90 €

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,4 l

3,30 €

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,5 l

3,90 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,2 l

1,90 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,4 l

3,30 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,5 l

3,90 €

Apfelschorle

0,2 l

1,90 €

Apfelschorle

0,4 l

3,30 €

Apfelschorle

0,5 l

3,90 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,2 l

1,90 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,4 l

3,30 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,5 l

3,90 €

Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)

0,25 Fl

1,90 €

Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)

0,75 Fl

3,50 €

Tonic Water Gourmet ^{10) 13) 16) 17)}

0,25 Fl

2,20 €

Ginger Ale Gourmet ^{1) 10) 16) 17)}

0,25 Fl

2,20 €

Bitter Lemon Gourmet ^{3)10) 13) 16) 17)18)}

0,25 Fl

2,20 €

Biere

Unser Fassbier:

Wernesgrüner Pils

0,25 l

2,20 €

Wernesgrüner Pils

0,4 l

2,90 €

Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾)

0,25 l

2,20 €

Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾)

0,4 l

2,90 €

Benediktiner Hefeweizen

0,3 l

2,50 €

Benediktiner Hefeweizen

0,5 l

3,50 €

Flaschenbiere:

Wernesgrüner alkoholfrei

0,33 l

2,40 €

Wernesgrüner 1436 (süffig-mildes Vollbier)

0,5 l

3,10 €

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l

3,30 €

Benediktiner Hefeweizen schwarz

0,5 l

3,30 €

Köstritzer Schwarzbier

0,5 l

3,10 €

Köstritzer Schwarzbier

0,33 l

2,40 €

Sternquell Pils

0,5 l

3,10 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	1,20 €	2,20 €
Kirschlikör	1,20 €	2,20 €
Kümmerling 2cl Fl.	1,30 €	
Underberg 2cl Fl.	1,30 €	
Nordhäuser Doppelkorn	1,30 €	2,40 €
Wodka Gorbatschow	1,30 €	2,40 €
Obstler	1,30 €	2,40 €
Williams Christ-Birne	1,40 €	2,60 €
Malteser	1,40 €	2,60 €
Jägermeister	1,40 €	2,60 €
Fernet Branca	1,60 €	3,00 €
Jack Daniels	1,90 €	3,60 €

Hauspezialitäten

Hammerburschen Kräuterlikör	1,30 €	2,40 €
Hammerherren Schwarzbeerschnaps	1,30 €	2,40 €
Schwarzbeerlikör	1,30 €	2,40 €
Vogelbeer Tropfen rot	1,40 €	2,60 €
Vogelbeer Tropfen weiß	1,40 €	2,60 €
Original Stöss- Bitter hell	1,40 €	2,60 €
Grubenfeuer (brennend serviert)	1,70 €	

Hinweis:

Cocktails und Weine entnehmen Sie aus einer separaten Karte