

Kartoffel- und Waldpilzzeit



TRAKEHNERHOF
landhotel***

APERITIF

Pechstein meets Gin 0,1 l

Echt Dünnebiers Orangenliqueur „Pechstein“
mit Gin und Tonic Water

7,90 €

HOMEMADE DRINKS – PRICKELND UND ANREGEND

Eisgekühlte **Wildkräuterlimonade**

0,2 L

3,90 €

0,4 L

5,90 €

Löwenzahn Limonade

mit Johannisbeeren und Minze

0,2 L

3,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2020 Weingut Pitthan, Chardonnay Kalkstein, trocken

0,75 l

29,50 €

Der Wein zeigt Kraft und Fülle in hoher Qualität, ein Wein mit Potenzial und angenehmer Vanillenote, den man vielseitig kombinieren kann, RZ 3,0

Pilze – gestern und heute

Von manchen gefürchtet, von anderen mit Argwohn betrachtet, zumindest aber geheimnisumwittert, so stellen sich die Pilze auch heute noch dar. Dabei ist die Leidenschaft der Menschen für schmackhafte Pilzgerichte uralte.

Im Altertum waren Pilze so geschätzt, dass sie bei keinem Gastmahl fehlen durften.

Während essbare Pilze für die Oberschichten begehrte Luxusartikel waren

und die giftigen im Machtkampf ihre eigene unrühmliche Rolle spielten,

waren sie für die arme Bevölkerung wahre Überlebensmittel,

die ins Brot gebacken oder bevorratet wurden. Pilze galten auch als ideale

Fastenspeise mit ihren 85 – 95% Wassergehalt.

Im 19. Jahrhundert verloren Pilze in Deutschland zunehmend an Bedeutung.

Erst im ersten Weltkrieg erlebten sie eine Renaissance, die bis heute anhält.

Pilze müssen wie alle Lebensmittel so zubereitet werden,

dass ihr typischer Geschmack sich voll entfalten kann.

Sie werden gekocht, eignen sich zum Braten, Dünsten, Grillen und Überbacken.

Pilze können getrocknet, eingefroren, eingekocht oder eingelegt werden.

GENUSSKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Topinambur Schaumsuppe

mit fermentierten Pfifferlingen

7,90 €

Kartoffel-Feigen-Carpaccio

an mariniertem Blattsalat, gerösteten Macadamia Nüssen
und gehobelten Wildschinken

10,90 €

Lauwarmer Tomatensalat „Harzfeuer“

mit mariniertem Schafskäse, Waldpilzen, Olivenöl und Frühlingslauch

12,50 €

HAUPTGERICHTE

Vegan

Sautierte Gnocchi mit Rotkrautjus,

buntem Herbstgemüse und gerösteten Haselnüssen

18,90 €

Haxen vom Rhône-Lamm

an geschmorten Möhren und Kartoffelcroissants

19,50 €

Deftiger Zwiebelrostbraten vom Bio-Angus-Rind

mit Bratkartoffeln¹ und buntem Salat

25,90 €

Steakpfanne vom Rhône-Lamm nach Stroganoff Art

mit Rote Bete, saurer Gurke, Waldpilz-Safran-Risotto
und Mandelbroccoli

29,90 €

UNSERE WERTE

- nachhaltig
- regional
- 100% Verwertung
- direkt vom Bauern
- Soulfood

- handmade
- aus dem Garten
- von der Wiese
- biologische Landwirtschaft
- natürlich



TRADITIONSKARTE

SUPPE

Suppe des Tages

Tagespreis

VORSPEISEN & SALATE

Ragout fin vom Bio-Anguskalb, im Nöpfchen, mit Käse² überbacken

7,90 €

Salatteller „Trakehnerhof“

gemischte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate

oder

Marinierte Blattsalate mit Cocktailtomaten und Hausdressing

– klein

7,90 €

– groß

11,50 €

Carpaccio vom Bio-Angusrind

an Blattsalat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

13,90 €

HINWEISE

Liebe Gäste, bitte übergeben Sie Gutscheine bereits vor Rechnungslegung an unser Personal. Vielen Dank!

Gern bieten wir Ihnen unsere Gerichte auch als „kleine“ Portionen zu.

Hierfür ziehen wir Ihnen 25% vom Preis ab.

Für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Wir sind gute Gastgeber und achten darauf, dass Sie unbeschwert genießen können.

Seit geraumer Zeit nehmen Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten stetig zu. Für unser Haus stehen die Serviceleistungen, zu denen unter anderem auch eine qualifizierte Auskunft über Gefahren von allergischen Reaktionen zählen, an erster Stelle.

Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen den Gästen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite.

Anfragen von Lebensmittelallergikern werden bei uns ernst genommen und die gewünschten Informationen bereitgestellt.

AUßERDEM HABEN WIR FÜR SIE GEKOCHT

Currywurst vom Bio-Angus-Rind mit Pommes frites und buntem Salat	16,50 €
Kräuter-Feta-Bouletten in Waldpilzsauce an buntem Herbstgemüse und Bärlauch Gnocchi	16,90 €
Schnitzel „Berner Art“ mit gekochtem Schinken ¹ und Käse ² überbacken dazu Rahmchampignons, Rösti Ecken und bunter Salat	17,90 €
Pulled Beef Burger mit Aroniabeeren Mayonnaise, Spitzkohl-Kimchi, Blattsalat und Tomate dazu Pommes frites	18,90 €
Vegetarisch Gebackene Wirsing-Waldpilz-Taschen an Tomaten Sugo und sautierten Bohnen	19,90 €
Pochiertes Welsfilet mit Senf-Dill-Sauce, Kartoffelpüree und Zucchinisalat	22,50 €

WERTE GÄSTE,

anknüpfend an die bäuerliche Tradition in unserer Familie sind wir darum bemüht, unsere Produkte in der unmittelbaren Umgebung einzukaufen.

Wir möchten unseren Gästen beste Qualität, größtmögliche Frische und Originalität bieten.

So bekommen wir unser Federvieh aus Breitenau, Kälber und Rinder aus Großwaltersdorf (stehen hinter dem Trakehnerhof, auf der Weide), Strohschweine und Wurstwaren von Eppendorf, Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern, Kartoffeln aus Großwaltersdorf.

Darüber hinaus beziehen wir unseren Honig vom Imker aus Großwaltersdorf. Kräuter, Wildkräuter, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunderbeeren, Vogelbeeren und Marillen aus unserem Garten. Von unseren Obstbäumen ernten wir Äpfel, Birnen und Pflaumen.

Der gezielte Einsatz von natürlichen Aromen und Zutaten macht unsere Küche aus.

Darum bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es einmal länger dauert.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen angenehmen Aufenthalt!

**Familie Kerber und Reichel
sowie das Team vom Trakehnerhof**

OMA INGES KLASSIKER

Braten von der Breitenauer Ente

an Apfel-Beifuß-Sauce, serviert mit Rotkohl und Laugenknödel

24,90 €

Eine ganz besondere Spezialität

Buttermilchgetzen

serviert mit Apfelmus

11,90 €

Halber Buttermilchgetzen

mit Braten vom Strohschwein und Sauerkraut

16,50 €

FÜR „ZWISCHENDURCH“

Hackepeter – Frisch vom Metzger

Gehacktes vom Strohschwein mit Eigelb, Zwiebeln, Butter,
3 Scheiben Sauerteigbrot und Salatgarnitur

9,50€

Scharfe Sache

kalter Braten vom Strohschwein auf 2 Scheiben Sauerteigbrot,
Meerrettich³ und Gewürzgurke⁴

9,90 €

Schlachteplatte vom Strohschwein

mit Leberwurst, Blutwurst und Hackepeter

dazu saure Gurke⁴, 3 Scheiben Sauerteigbrot und Butter

9,90 €

Hausgemachte Kalbssülze vom Bio-Angus,

serviert zu Zwiebelringen, saurer Gurke⁴, Remouladensauce⁴
und Bratkartoffeln¹

14,90 €

LEGENDE

1...Konservierungsstoffe

2...Farbstoffe

3...Schwefeldioxid

4...Süßungsmittel