



TRAKEHNERHOF  
landhotel\*\*\*

# *Spargel- karte 2024*



**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 Federvieh aus Breitenau, Kälber und Rinder aus  
Großwaltersdorf, Schweine und Wurstwaren aus Oederan,  
Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern,  
Kartoffeln aus Großwaltersdorf und Eier aus Eppendorf.  
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,  
der bewusste Verzicht auf „Fertig-Produkte“, machen 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***





## APERITIFS

*Schwarzteekombucha 0,1 l  
mit Himbeeren und Sommerblüten  
5,90 €*

*Crodino Spritz 0,2 l  
(Italiens Nr. 1 im Segment alkoholfreier Aperitif)  
gespritzt mit etwas Soda, frische Orange  
7,50 €*

*Aromatique meets Wodka 0,1 l  
Echt Dünnebiers Aromatique  
mit Wodka, Tonic Water und Limette  
7,90 €*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weingut Supp  
2021 Blanc de Noir  
Gellmersbacher Dezberg / Württemberg  
lieblich ausgebaut, vollmundig fruchtiges Aroma,  
im Gaumen zeigt er Noten von reifen gelben Früchten*

*Schoppen 5,90 €  
Flasche 19,50 €*

# VORSPEISEN & SALATE

*Ragout fin vom Bio-Anguskalb,  
im Nöpfchen, mit Käse<sup>2</sup> überbacken*

8,90 €

*Salatteller „Trakehnerhof“*

*gemischte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate*

– klein 8,90 €

– groß 12,90 €

*Carpaccio vom Bio-Angusrind*

*an mariniertem Blattsalat, Kirschtomaten  
und gehobelten Parmesan*

15,90 €

# SUPPEN

*Suppe des Tages*

*Tagespreis*

---

## LEGENDE

1...Konservierungsstoffe

2...Farbstoffe

3...Schwefeldioxid

4...Süßungsmittel

# HAUPTGERICHTE

***Frischer Deutscher Spargel 250 g***  
*mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise* 24,50 €

***wahlweise mit:***

- *Kleinem Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein* 8,90 €
- *Gepöckelter Zunge vom Bio-Anguskalb* 9,50 €
- *Kleinem Wiener Schnitzel vom Bio-Anguskalb* 11,90 €
- *Gebratenem Lachsfilet* 14,90 €

***Portion Spargel***

- 100 g
- 200 g



11,90 €  
19,50 €

***Schnitzel „Wiener Art“***

*serviert zu Pommes frites und Salatgarnitur*

- *vom Strohschwein* 20,90 €
- *vom Bio-Anguskalb* 27,90 €

# HAUPTGERICHTE

## *Vegan*

*Erbsenhumus an Röstgemüseglace,  
zweierlei Spargel und gebackenen Kichererbsen* 24,50 €

## *Rosa gebratene Hüfte vom Bio-Angusrind*

- 180 g 14,20 €

- 250 g 18,90 €

## *wählen Sie zwischen:*

- Beilagensalat 5,90 €

- Paprikagemüse 5,90 €

- Spargel 100 g 11,90 €

## *und folgender Beilage:*

- Wedges mit Aioli 4,90 €

---

## Unsere Werte

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

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

# OMA INGES KLASSIKER

## *Braten des Tages*

*„nach Oma Inges Hausrezept“ mit Rotkohl und Klößen*

*Tagespreis*

*Jeden Donnerstag und Freitag*

## *Buttermilchgetzen*

*eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses,  
serviert mit Apfelmus*

*12,90 €*

# FÜR ZWISCHENDURCH

## *Hackepeter – Frisch vom Metzger*

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

*11,00 €*

## *Scharfe Sache*

*Kalter Braten vom Strohschwein auf 2 Scheiben Sauerteigbrot,  
Meerrettich<sup>3</sup> und Gewürzgurke<sup>4</sup>*

*12,90 €*



# *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 an.  
Hierfür ziehen wir Ihnen 25% vom Preis ab.*

*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.*





# UNSERE TERMINE

## Folgende Kochkurse können Sie erleben:



09.05. – 10.05.2024	Sauerteig Backkurs mit Bäckermeister Volker Gehmlich (Bauern-, Roggen- und Dinkelbrot) mit Übernachtung und Menü	219,00 € pro Person
10.05.2024	Italienische Pastaküche	155,00 € pro Person
20.06.2024	Mediterranes BBQ	145,00 € pro Person
21.06.2024	Leichte Sommerküche	139,00 € pro Person
23.08.2024	Französische Küche	169,00 € pro Person
24.08.2024	Italienische Sommerküche	155,00 € pro Person
12.09.2024	Oma Inges Kochkurs	139,00 € pro Person
19.09.2024	Kartoffeln und Pilze	129,00 € pro Person
11.10.2024	Wild auf Wild	159,00 € pro Person
04.12.2024	Neunerlei – Das traditionelle erzgebirgische Weihnachtsessen	129,00 € pro Person