

SCHLOSS GASTHOF AUERSTEDT

Speisen & Getränke

Unsere Küchenzeiten

Mittwoch bis Freitag

von 17.30 Uhr – 20.30 Uhr

Samstag und Sonntag

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

und von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr



SCHLOSS GASTHOF AUERSTEDT

Vorspeisen

Bunter Gartensalat
Rohe und angemachte Salate I Hausdressing a,g
6,50 €

Carpaccio von der Roten Beete an Limettenvinaigrette
Ziegenfrischkäse I Bärlauch I junge Erbsen c,g,h
10,50 €

Tafelspitzsülze
gepickelte Radieschen I grüne Sauce I Gurke c,g
11,80 €

Suppen

Schaumsuppe von Bärlauch
Tomatenconfit I Garnele I Croutons
9,50 €

Geflügelkraftbrühe
Kräuterklößchen I Gemüsewürfel c,g,h
8,50 €

Fischgericht

Gebratenes Filet vom Kabeljau an Rieslingschaum
Erbsenrisotto I glacierte Möhren a,d,g,h,
27,50 €

Gedünstete Forellenröllchen an Safranschaum
Junger Spinat I Spitzmorchel I Kartoffelpüree
26,50 €



SCHLOSS GASTHOF AUERSTEDT

Hauptgerichte

Gebratene Brust vom Maishähnchen
Gurken-Rhabarber-Radieschengemüse I Cremige Polenta I Kerbeljus a,g,h
25,00 €

Filet vom Thüringer Duroc Schwein
Junglauch I Kräuterseitling I Spätzle a,c,g
25,50 €

Rinderroulade nach Schlossgasthof Art,
Speck I Zwiebel I Gewürzgurke I Gewürzrotkohl I Thüringer Kloß 9,a,h,j
23,50 €

Rumpsteak unter der Kräuterkruste
Portweinjus I Gemüse I Kartoffel a,h,
28,00 €

Schnitzel vom Duroc Schweinerücken
Bratkartoffel I Preiselbeeren I Gurkensalat c,g,h
20,00 €

Vegetarisch

Knödel von der Roten Beete
Selleriepüree I Orangenpaprika I Gemüsejus a,c,g,h
15,80 €

Hausgemachte Kartoffelkrapfen
Grüner Spargel I Kirschtomaten I Frühlingslauch a,c,g
16,00 €



SCHLOSS **GASTHOF** AUERSTEDT

Auerstedt`s wilde Seite

Sauerbraten vom Wildschwein
Thüringer Klöße I Wildgarnitur I Wacholderjus
24,00 €

Ragout vom Heimischen Wild
Butterspätzle I Wildgarnitur I Portweinjus
26,50 €

Geschmorte Wildhasenkeule
Thüringer Klöße I Wildgarnitur I Waldpilze
26,00 €

Fasanenbrust im Speckmantel
Zweierlei Kartoffel I Wildgarnitur I Waldpilze
27,00 €

Unsere Wildgarnitur besteht aus Rotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl
und einem Preiselbeerapfel

Dessert

„Espresso Genuss“
Espresso I Mousse au Choccolate c,g
4,60 €

Panna Cotta
Rhabarber I Honig I Joghurt a,c,g
8,60 €

Creme Brulée von der Tonkabohne
Beeren I Zitrone I Schmand
9,50 €



SCHLOSS GASTHOF AUERSTEDT

Z U S A T Z S T O F F E :

- 1 Farbstoffe
- 2 chininhaltig
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Sulfit
- 5 koffeinhaltig
- 6 Säuerungsmittel
- 7 Süßstoffe
- 8 Stabilisator
- 9 Konservierungsmittel

A L L E R G E N E :

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel, a5 Hafer, a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonne Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonne Erzeugnisse
- g Milch/Laktose und daraus gewonne Erzeugnisse
- h Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
- i Schalenfrüchte
- i1 Mandeln; i2 Haselnüsse; i3 Walnüsse; i4 Cashuenüsse;
- i5 Pecannüsse; i6 Paranüsse; i7 Pistazien; i8 Macadamia- oder
Queenlandsnüsse
- j Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfit
- m Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonne Erzeugniss

