

„Der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln“

Hotel & Restaurant Rittergut Kreipitzsch

Restaurantöffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 15 Uhr bis 22 Uhr (Küchenschluss max 21 Uhr);

Wochenende und Feiertage: 11.30 Uhr bis 22 Uhr (Küchenschluss: max 21 Uhr);

AB NOVEMBER: Mo + Di Ruhetage!/Änderungen vorbehalten



Unsere fruchtigen Aperitif-Empfehlungen mit „Lillet rosé“ (Lillet⁶=Aperitif aus Wein und Fruchtlikör):

- mit Tonic⁴ und Eis; 0,2l/ 5,10 €
- mit Sprite und Eis; 0,2l/ 5,10 €

Leckere Süppchen und andere Kleinigkeiten

Kürbis-Chili-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen (veget.)

4,30 €

Waldpilz-Maronensuppe

mit gerösteten Schwarzbrotcroutons (veget.)

4,30 €

Kleiner, bunter Salat:

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Croutons und Joghurtdressing (veget.)

4,50 €

Würzfleisch¹ vom Schwein, überbacken mit Käse¹,
dazu Baguette

5,40 €

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, gebratenen
Champignons, Beeren, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
und Baguette (veget.)

7,90 €

Aufpreis Scheibe Brot:

0,70 €

Kalte Speisen & leichte und vegetarische Leckereien

„Salatteller Rittergut“

Bunter Salat (verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Paprika) mit Croutons, Joghurtdressing und:

→ gebratenen Putenstreifen 12,50 €

→ gebratenen Champignons (veget.) 11,90 €

Tagliatelle mit Waldpilzen in Rahm (veget.) 11,70 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck² 10,90 €

Hausgemachter Kräutersemmelknödel

mit Waldpilzen in Rahm (veget.) 10,20 €

Delikate Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet (mehliert)

mit Zuckerschoten-Möhrengemüse und in Butter geschwenkten Kartoffeln 15,90 €

Gebratenes Welsfilet aus Thüringen (mehliert)

mit Steinpilz-Risotto; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing 16,50 €

Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“

gebratene Schweinemedallions, Spätzle und Rahmchampignons² mit Käse¹ überbacken, an Salatbeilage; wird in einer Pfanne serviert 15,90 €

Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein

mit Rahmchampignons² und Pommes frites 15,10 €

Sülze^{1,2,3,5} mit Zwiebelringen, Gewürzgurke,
Bratkartoffeln, Remoulade^{1,7} und Salatbeilage **12,50 €**

Halbe Ente mit Honig-Thymiansauce,
Klößen „Thüringer Art“^{2,3} und Rotkohl **16,90 €**

Wildschweinkeulenbraten mit Rotweinsauce,
Klößen „Thüringer Art“^{2,3}, Rosenkohl
und Preiselbeerbirne **16,10 €**

Hirschgulasch mit Rotkohl,
hausgemachten Kräutersemmelknödeln
und Preiselbeerbirne **16,10 €**

„Rudels-Burger“

Burger-Weizenbrötchen belegt mit
gebratenem Speck², Käsescheibe¹,
Blattsalat, Tomate, Remoulade und
marinierter Pute; dazu Steak-Pommes
und Ketchup
14,50 €



Unsere Digestiv-Empfehlung:

Tresterbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €
Mirabellenbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €
Quittenbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe 2: Konservierungsmittel 3: Antioxidationsmittel 4: Chinin
5: Geschmacksverstärker 6: Schwefeldioxid und Sulfite 7: Süßungsmittel 8: Coffein

Die 14 häufigsten allergieauslösenden Stoffe: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch,
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere, Süßlupinen, Schwefeldioxid/ Sulfite- soweit Sie von Allergien
oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.