

Herbst- und Winterzeit im Hotel & Restaurant Rittergut Kreipitzsch

Restaurantöffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 15 Uhr bis 21 Uhr

Samstags: 11.30 Uhr bis 21 Uhr; Sonntags: 11.30 Uhr bis 16 Uhr

AB NOVEMBER: Mo + Di Ruhetage!/Änderungen vorbehalten



Unsere fruchtigen Aperitif-Empfehlungen:

LAVENDEL-SPRITZ: Sekt, Lavendelsirup, Wasser; 0,2l: 6,50 €

LIMONCELLO-SPRITZ: Sekt, Limoncello, Wasser; 0,2l: 7,50 €

Leckere Süppchen und andere Kleinigkeiten

Kürbis-Chili-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen (veget.) **5,50 €**

Waldpilz-Maronensuppe

mit gerösteten Croutons (veget.) **5,50 €**

Kleiner, bunter Salat:

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Croutons und Joghurtdressing (veget.) **6,50 €**

Würzfleisch¹ vom Schwein, überbacken mit Käse¹,
dazu Baguette **6,90 €**

Blat Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, gebratenen
Champignons, Beeren, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
und Baguette (veget.) **9,80 €**

Aufpreis Scheibe Brot: **0,70 €**

Kalte Speisen & leichte und vegetarische Leckereien

„Salatteller Rittergut“

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

→ **gebratenen Putenstreifen** 16,90 €

→ **gebratenen Champignons** (veget.) 15,90 €

Tagliatelle mit Waldpilzen in Rahm (veget.) 14,70 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck² 14,90 €

Ein hausgemachter Kräutersemmelknödel mit Waldpilzen in Rahm;

dazu ein kleiner Beilagensalat (veget.) 14,50 €

Delikate Fischgerichte

Gebratenes Seehechtfilet (mehliert)

auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree 20,80 €

Gebratenes Wildlachsfilet (mehliert)

auf Steinpilz-Risotto; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing

21,90 €

Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“

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

19,90 €

Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein

mit Rahmchampignons² und Pommes frites

18,90 €

Halbe Ente mit Honig-Thymiansauce,
Klößen „Thüringer Art“^{2,3} und Rotkohl 22,90 €

Hirschbraten mit Rotweinsauce,
hausgemachten Kräutersemmelknödeln,
gebratenem Wirsing und Preiselbeerbirne 22,90 €

Geschmorter Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl
und Klößen „Thüringer Art“^{2,3} 19,90 €

„Rudels-Burger“

Burger-Weizenbrötchen belegt mit
gebratenem Speck², Käsescheibe¹,
Blattsalat, Tomate, Honig-Senf-Sauce und
marinierten Putenstreifen;
dazu Steak-Pommes
und Ketchup; 18,30 €



Unsere Digestiv-Empfehlungen vom Weingut Herzer/ Roßbach:

Tresterbrand vom Grauen Burgunder (40%); 2cl/ 2,90 €

Feinbrand 66 (66% iger Trester im Rotweinfass gereift); 2cl/ 3,50 €

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.