



**RESTAURANT
RENNSTEIG**

IN FISCHBACH

Speisekarte

gültig ab **1. Januar 2024**



Herzlich willkommen

Wir begrüßen Sie recht herzlich im **Restaurant Rennsteig** in **Fischbach**. Bei uns erwartet Sie ein familiär geführtes Haus mit gutbürgerlicher Küche und hausgebackenem Kuchen. Unser Restaurant bietet Platz für 50 Gäste im Innenraum und weiteren 30 im **Biergarten** und auf unserer **Kaffeeterrasse**.

Von Freitag bis Dienstag haben wir jeweils von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet. Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.

Für die Durchführung und Planung Ihrer **Familien- oder Betriebsfeier** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bei einem gemeinsamen Treffen besprechen wir alles rund um Ihre Feierlichkeiten und gehen individuell auf Ihre Wünsche ein. Natürlich können Sie auch in unseren zwei voll ausgestatteten **Doppelzimmern** mit DU/WC/TV übernachten oder diese für Ihre Gäste buchen. Benötigen Sie weitere Unterkünfte oder haben noch andere Fragen, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen **guten Appetit**,
einen **angenehmen Aufenthalt** und würden uns über
ein Wiedersehen sehr freuen.

Heike Fildner

Heike Schack

Restaurant Rennsteig · Kirchstraße 13 · 99880 Waltershausen OT Fischbach
Tel./Fax: 036259/62038 · **E-Mail:** kontakt@restaurant-rennsteig.de · **Webseite:** www.restaurant-rennsteig.de

Besuchen und bewerten Sie uns auch auf **Facebook** und **Google**.

Vorspeisen

- Feines **Würzfleisch** im Nöpfchen mit Käse überbacken,
dazu Zitrone und Toast ^{1, 10, 12, 15} **6,80 €**
- Camembert** paniert, knusprig gebacken
mit Preiselbeeren, dazu Toast ^{10, 12, 15} **6,80 €**
- Geräucherter **Lachs** auf Reibeküchli
mit Kräuterschmand und Salatbeilage ^{10, 12} **12,50 €**

Salate

- Kleiner bunter **Salatteller** mit Toast ^{10, 15} **7,30 €**
- Bunter Salatteller mit gebratenen **Putenbruststreifen**, dazu Toast ^{10, 15} **14,50 €**
- Gemischter Salatteller mit **Kartoffeltaschen** und Kochschinken ^{10, 15} **14,50 €**

Suppen

- Waldpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern, dazu Toast ^{1, 3, 10, 12, 18} **6,20 €**
- Gulaschsuppe**, ungarische Art, dazu Toast ^{1, 2, 10, 15} **6,80 €**
- Ungarische **Soljanka**, dazu Toast ^{2, 10, 15} **6,20 €**



Gebrätene und Geschmorte aus der Thüringer Küche

Gefüllte **Rinderroulade** „Hausfrauenart“ mit Thüringer Klößen
und Apfelrotkohl ^{1, 2, 3, 10, 16}

17,50 €

Thüringer Sauerbraten mit Thüringer Klößen
und Apfelrotkohl ^{1, 2, 3, 10, 16}

17,00 €

Gespickte **Hirschkeule** in Rotweinsauce mit Thüringer Klößen
und Apfelrotkohl ^{1, 2, 3, 10, 16}

19,00 €

Saftiges **Wildgulasch** mit Thüringer Klößen
und Apfelrotkohl ^{1, 2, 3, 10, 16}

17,00 €

Original Thüringer Küche

Zwei original **Thüringer Bratwürste**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1, 3, 15}

13,50 €

Fuhrmannsteak - saftig gebratenes Nackensteak
mit Grillwürstchen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
und Salatteller ^{3, 16}

16,00 €

Thüringer Waldpilztopf - Waldpilze in Rahmsauce
mit zwei Thüringer Klößen ^{1, 2, 3, 10, 16}

11,50 €



Leckeres aus der Pfanne und vom Grill

Saftige **Schweinemedallions** mit gebratenen Waldpilzen und Röstitaler ^{2, 5, 10, 16} **19,00 €**

Schweinerückensteak „au four“ mit Pommes frites und Salatteller ^{1, 10, 16} **18,00 €**

Rosa gebratenes **Rumpsteak** mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller ¹⁶ **22,50 €**

Schweineschnitzel nach Wunsch: mit Rahmpilzen oder Spiegeleiern
Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten, dazu Salatteller ^{10, 12, 15, 16, 18} **17,00 €**

Putenschnitzel mit Früchten und Käse überbacken, Kartoffeltaschen und Salatteller ^{1, 10, 12, 16} **15,50 €**

Putengeschnetzeltes mit Champignons, Kroketten und Salat ^{1, 10, 12, 18} **15,50 €**



Unser Fischangebot

Norwegisches **Lachsfilet** auf Sahnesauce,
Bandnudeln und Salat ^{10, 12, 15, 16, 18}

18,00 €

Am Abend bieten wir zusätzlich an:

„**Strammer Max**“ - zwei Scheiben Mischbrot
belegt mit Schinkenspeck, gekochtem Schinken und Spiegelei ^{2, 10, 12}

11,00 €

Toast mit Früchten - zwei Scheiben Toastbrot
belegt mit Kochschinken und Früchten, mit Käse überbacken ^{2, 10, 15}

10,00 €

Geräucherter **Lachs** mit Sahnemeerrettich, Toast
und Salatbeilage ^{3, 10, 15, 16}

11,50 €



gepflegte Biere vom Fass

Bitburger	0,3 l	2,40 €
Bitburger	0,4 l	3,40 €
Benediktiner	0,3 l	2,40 €
Benediktiner	0,5 l	4,10 €

Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier	0,5 l	4,00 €
Benediktiner Dunkel	0,5 l	4,00 €
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier ...das Schwarze mit der blonden Seele.	0,33 l	3,10 €
Bitburger Alkoholfrei (0,0%)	0,33 l	3,10 €



Spirituosen

Wilthener Goldkrone, Weinbrand	2 cl	1,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,90 €
Williams Christ - Obstler	2 cl	2,00 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	1,90 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	2 cl	2,40 €
Ouzo – griechischer Anis	2 cl	1,90 €
Malteserkreuz - Aquavit	2 cl	1,90 €
Linie - Aquavit	2 cl	2,40 €
Kümmerling - der sanfte Bitter	2 cl	1,90 €
Aromatique - Magenbitter	2 cl	1,90 €
Jägermeister - Kräuterlikör	2 cl	1,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,40 €
Röhntropfen - Magenbitter	2 cl	1,90 €
Kleiner Feigling	2 cl	1,90 €
Pfefferminzlikör	2 cl	1,90 €
Himbeerlikör	2 cl	1,90 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Underberg	2 cl	2,40 €
Eierlikör	2 cl	1,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2 l	2,20 €
Fanta Orange	0,2 l	2,20 €
Sprite	0,2 l	2,20 €
Spezi	0,2 l	2,20 €
Mineralwasser „Thüringer Waldquell“	0,25 l	2,20 €
Bitter Lemon „Thüringer Waldquell“	0,25 l	2,40 €
Tonic Water „Thüringer Waldquell“	0,25 l	2,40 €
Ginger Ale „Thüringer Waldquell“	0,25 l	2,40 €
Vita Cola	0,25 l	2,40 €

Fahner-Frucht-Säfte

Orange	0,2 l	2,40 €
Banane	0,2 l	2,40 €
Multivitamin	0,2 l	2,40 €
Sauerkirsch	0,2 l	2,40 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,40 €
Grapefruit	0,2 l	2,40 €
Apfel	0,2 l	2,40 €
Kirsch-Banane	0,2 l	2,40 €
Tomatensaft	0,2 l	1,40 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Cappuccino	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Espresso	2,80 €

Unsere Teesorten

Pfefferminz	
Hagebutte	
Kamille	
Früchte	
Schwarztee	
Tasse Tee	2,00 €
Kännchen Tee	3,50 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	3,50 €
Grog	4,00 €



Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefel
- 6 Eisen-II-Gluconat
- 7 Oberflächenbehandlung bei Zitrusfrüchten
- 8 Kutterhilfsmittel mit Phosphaten
- 9 Süßungsmittel
- 10 Glutenhaltiges Getreide
- 11 Krebstiere
- 12 Eier
- 13 Fisch
- 14 Erdnüsse
- 15 Sojabohnen
- 16 Milch
- 17 Schalenfrüchte
- 18 Sellerie
- 19 Senf
- 20 Sesamsamen
- 21 Schwefeldioxid
- 22 Lupinen
- 23 Weichtiere

Haben Sie noch **Fragen zur Zubereitung** unserer Speisen oder möchten Sie mehr Informationen zu **Inhaltsstoffen** oder zur **Zubereitung**? Sprechen Sie uns einfach an.