

Aperitif muß nicht, kann aber!! 😊

Campari Soda oder Orange 0,2 l 4.50

Monin mit Orangensaft

(wie Campari jedoch alkoholfrei) 0,2 l 4.50

... ein guter Anfang -

herzhafte Suppen und leckere Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit den guten Markklößchen von Inge 3,50

Kleine Terrine Leberknödelsuppe mit Gemüsewürfeln 3,90

Ein Muß für alle Knoblauchfreaks:

Knoblauch - Kräuterrahmsuppe mit Sahnehaube 4,40

Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten

in Kräuterschmand 3,50

Kleiner gebackener Schafskäse

auf Rösti mit Salaten umlegt 6,50

**Gasthof Otto Sondergeld**

## Vegetarisch

Frische Gemüse in Olivenöl gebraten  
mit Mozzarella gratiniert und Kartoffelröstis 10,30

Saftige Käsespätzle „von Jan handgeschabt“  
mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat 9,80

Aus unserem Steingutofen:  
Vegetarischer Flammkuchen mit Käse, Schmand  
und Lauchzwiebeln -wahlweise mit Knoblauch 6,80

Fisch ist gesund - also los!

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahm  
dazu Bratkartoffeln 9,20

(... gibt es in nicht überall in der Rhön !!!!)

Gebratenes Zanderfilet auf leckerer Fenchelrahmsauce  
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einem Salat der Saison 15,90

.... wußten Sie eigentlich,  
daß in unserer selbstgemachten Kräuterbutter 15 Zutaten sind

# Gasthof Otto Sondergeld

## Schnitzel, Schnitzel, Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce  
Kartoffelkroketten und Salaten der Saison 13,50

„Unser“ Schweizer Schnitzel  
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt  
dazu Pommes frites und leckere Salate 13,90

..... unsere Dorfjugend mag es  
mit Rahmsauce und handgeschabte Spätzle am liebsten 14,50

Paprikarahmschnitzel (... seit 30 Jahren so)  
mit handgeschabte Spätzle und bunten Salaten 13,50

Jägerschnitzel mit frischen Champignons  
dazu Pommes frites und einen Salatteller 13,50

## Aus unserem alten Steingutofen

Flammkuchen mit Speck, Käse, Schmand und Lauchzwiebeln  
wahlweise mit Knoblauch 6,80

Knusprige Pizza mit Tomaten, Käse, Salami, Pilzen,  
Zwiebeln, gekochtem Schinken, Paprika und Peperoni 8,50

# Gasthof Otto Sondergeld

## Allerlei Gutes

Zarte Schweinemedallions mit Rahmchampignons  
dazu Kartoffelkroketten und bunten Salaten 15,90

Putenbrustmedallions „ Tessiner Art “  
mit Tomaten, gekochtem Schinken und Käse überbacken  
dazu Röstis und einen Beilagensalat 14,30

Mit viel ❤ vom Küchenmeister Guido zubereitet:  
Geschnitzelte, junge Kalbsleber mit viererlei Zwiebeln,  
Röstis und einem leckeren Salat 15,60

Original Wiener Kalbsschnitzel, paniert  
mit Pommes frites und frischen Salaten 17,50

Südamerikanisches Rumpsteak „medium“  
220 g 19,90 ---- 260 g 22,90  
mit selbstgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und einen Beilagensalat

Gekochtes Rhöner Rindfleisch  
mit Meerrettichrahmsauce, Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und bunten Salat 14,50

## Gasthof Otto Sondergeld

## Schöne Salatvariationen:

Großer Salatteller mit leckeren Rohkost- und Blattsalaten  
wahlweise

in Balsamico – Olivenöl, in Frenchdressing  
oder in Kräuterrahmdressing

mit gebackenen frischen Champignons	8,70
mit gebratenen Putenstückchen	9,20
mit Schafskäse, Paprika, Peperoni, Zwiebeln	9,20
mit gebackenen Zanderstreifen	12,20
mit gegrillten Roastbeefstreifen	12,80

## ... nun wird 's kalt

Schinkensülze mariniert mit Zwiebeln,  
Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 8,80

Schwarzwälder Wurstsalat  
Lyoner-, Zwiebel- und Käsestreifen  
mit Bauernbrot und Butter 8,80

Strammer Max: Rohes Schinkenbrot  
mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke 8,80

# Gasthof Otto Sondergeld

... zu guter Letzt

Vanille- und Erdbeereiscreme  
mit frischem Obstsalat und Schlagsahne 5,30

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,20  
(... gibt's schon ewig, aber immer noch beliebt)

Selbstgemachtes Zimtparfait  
mit cremigem Pfirsichmark 5,50

Schwarzwaldbecher  
mit Sauerkirschen, Kirschwasser aus Käshammers Brennerei,  
Vanille – Schokoladeneis und Schlagsahne 5,70

Mousse au chocolat - handgerührt  
mit Früchtchen und Sahne 5,50

Unser wechselndes Hausdessert als Trio in Gläschen serviert  
(... fragen Sie Ihre Bedienung ...  
oder lassen Sie sich überraschen) 5,50

... un hengewitt: Ein Blutwurz  
von Oma Thea aus dem Unterwasser 0,02 l 2,20

**Gasthof Otto Sondergeld**