



Herzlich willkommen im

Thüringer Hof

ZU LEIPZIG

Genussvoll
Wohlschmeckend
Heimisch
Gastfreundlich

Hinweis für Allergiker:

Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

RESTAURANT
GENUSS
TRADITION

Thüringer Hof

ZU LEIPZIG

SEIT
1454

Achtung! Wildwechsel!

crémiges Kürbissüppchen nach traditioneller Art
5,90 €

Fasanbrust im Baconmantel

dazu geschwenkte Apfelspalten, verfeinert mit Calvados
und Süßkartoffelstampf
28,90 €

gebratene Streifen vom Wildschweinrücken
mit herzhaften Waldpilzrahm und Rigatoni-Nudeln,
Rucola und Parmesan
22,40 €

saftiger Hirschgulasch „Thüringer Art“
mit Dörrobst, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und
Semmelbröselbutter
23,90 €

Rosa gebratene Entenbrust,
mit kräftiger Beifuss-Jus, serviert auf cremigen Steinpilzrisotto
mit süß-pikantem Tomaten-Blaubeer Chutney
25,80 €

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*

Vorneweg & zwischendurch

„Hubertustopf“ 6,80
Waldpilzcrème Suppe mit Wildfleischeinlage, Spätzle, Bohnen

Original Ragout fin vom Kalb^{2,4} 9,90
dazu frisches Baguette

Rote Beete Carpaccio 9,90
mit Walnuss, Ziegenkäsecrumble und Rucola

Leicht und vitaminreich

„Caesar Salat“ 15,90
dazu zart gebratene Streifen von der **Hähnchenbrust**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹

„Caesar Salat“ 18,90
dazu auf der Haut gebratenes **Lachsfilet**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹



Vegetarisch & Vegan- geschmackvoll ohne Fleisch

Gnocchi mit hausgemachtem Basilikum- Pesto (vegetarisch) 15,90
grüner Spargel, getrocknete Tomate, Rucola und Parmesan

gebackener Ziegenkäse (vegetarisch) 17,90
mit Mango Paprika Chutney Wildkräutersalat
und geröstete Cashewnüsse

Gemüse-Kokos-Curry (vegan) 15,90
mit verschiedenem Gemüse, Basmati Reis
und frittierten Glasnudeln

Einfach Mee(h)r Geschmack



gebratenes Zanderfilet 24,90
mit Kräuterbutter, Möhre und Zucchini
dazu Süßkartoffelstampf und Schwarzkümmel

Rotbarsch im Bierteig 20,90
mit Remouladensoße, frittierten Kapern
und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

zartes Lachsfilet auf der Haut gebraten 24,90
mit Brunnenkressesoße, Brokkoli
und Rote Beete Kartoffelstampf

Unser
Hirschsauerbraten,
wird bei niedriger
Temperatur über Nacht
gegart und ist daher
besonders zart.

Gönnen Sie sich Gutes

zart geschmorter Hirschsauerbraten 24,90
dazu Preiselbeersöße, Apfelrotkohl und Kartoffel-Klößen
mit Semmelbrösel

Tranchen vom rosa Wildschweinrücken 24,90
mit Ratatouillie-Gemüse und Kartoffelrösti

saftige Schweinefiletspitzen 22,90
mit Rahmchampignons, frischem Rucola
und Kräuterspätzle

Thüringer Mutzbratenspieß 19,90
mit Hausbiersöße, Schlachtekraut
und Petersilienkartoffeln



Passend zu unserem edlen Fleisch
empfehlen wir einen besonderen Wein.

Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l | 6,20
trocken, schöne Fruchtaromen 0,5 l | 14,80
von Kirschen, ausgewogen,
saftig, angenehm
La Trigi, Abruzzo, Italien

Für die Kleinen ... bis 12 Jahre

Was Kräftiges für Simba 9,90
Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Kartoffelstampf

Nemo's Teller 7,80
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Tomatensoße

Tom & Jerry 7,90
Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und Igelwürstchen

Mickey Mouse 5,90
Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus



Alle Preise in Euro inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für einen Beilagenwechsel
berechnen wir Ihnen 1,50€.

Unser Bestes - aber ganz nach Ihrem Geschmack

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe
mit Landbiersauce, Schlachtekraut, Senf
und Kartoffel-Klößen, Semmelbrösel

21,90

*zarte Textur
herzhafter Geschmack
knusprige Kruste*

Hähnchenbrust „Rennsteig Art“
mit Wirsing-Röstzwiebel Kruste dazu Champignonrahm,
Kartoffelstampf und Preiselbeere

21,90

Unsere Schnitzel-Ecke

Hamburger Schnitzel vom Schwein
mit einem Spiegelei dazu Rahmerbsen
und Petersilienkartoffeln

21,90

Schweineschnitzel „au four“
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Rahmerbsen und Petersilienkartoffeln

24,90

Schnitzel Karlsbader Art vom Schwein
mit Kochschinken^{1,5,6} und Gouda überbacken,
dazu Speckbohnen und Ofenkroketten

22,90

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
und kleinem Blattsalat

27,90



Das passt noch ... Auszug aus unserer Dessertkarte

Thüringer Waldfee 5,70
Kugel Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einer Kugel
Stracciatella auf Sahne mit Roter Grütze

zartschmelzendes Schokoküchlein 9,90
mit flüssigem Kern, Sahnehaube und Beerenragout

fruchtige Marillenknödel aus Topfenteig 9,90
mit süßen Butterbröseln und Vanilleeis



Nudel dich glücklich

Frische Pasta,

mit Hähnchenbruststreifen in Tomatensauce, 18,80
Brokkoli, Rucola und Parmesan

mit norwegischen Wildlachswürfel, 19,90
Spinat-Sahnesauce
und Parmesan



... und danach immer **NEU**

Einen Espresso zum
„Nach-dem-Essen-Sonderpreis“

- Espresso^{9,10} 1,90
- Doppelter Espresso^{9,10} 2,90

(Gilt nur bei Bestellung nach dem Essen)

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 Konservierungsmittel | 2 geschwefelt | 3 Geschmacksverstärker | 4 Farbstoff | 5 Antioxidationsmittel |
6 Sulfite | 7 chininhaltig | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen