



**RESTAURANT  
RENNSTEIG**

**IN FISCHBACH**

*Speisekarte*

gültig ab **1. Juni 2021**



# *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 Montag bis Sonntag 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 Shack*

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 <sup>1, 10, 12, 15</sup> **4,80 €**
- Camembert** paniert, knusprig gebacken  
mit Preiselbeeren, dazu Toast <sup>10, 12, 15</sup> **4,50 €**
- Geräucherter **Lachs** auf Reibeküchli  
mit Kräuterschmand und Salatbeilage <sup>10, 12</sup> **9,00 €**

# Salate

- Kleiner bunter **Salatteller** mit Toast <sup>10, 15</sup> **4,50 €**
- Bunter Salatteller mit gebratenen **Putenbruststreifen**, dazu Toast <sup>10, 15</sup> **10,00 €**
- Gemischter Salatteller mit **Kartoffeltaschen** und Kochschinken <sup>10, 15</sup> **10,00 €**

# Suppen

- Waldpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern, dazu Toast <sup>1, 3, 10, 12, 18</sup> **4,00 €**
- Gulaschsuppe**, ungarische Art, dazu Toast <sup>1, 2, 10, 15</sup> **4,80 €**
- Ungarische **Soljanka**, dazu Toast <sup>2, 10, 15</sup> **4,50 €**



# Gebrätene und Geschmorte aus der Thüringer Küche

Gefüllte **Rinderroulade „Hausfrauenart“** mit Thüringer Klößen  
und Apfelrotkohl <sup>1, 2, 3, 10, 16</sup>

**13,50 €**

**Thüringer Sauerbraten** mit Thüringer Klößen  
und Apfelrotkohl <sup>1, 2, 3, 10, 16</sup>

**13,00 €**

Gespickte **Hirschkeule** in Rotweinsauce mit Thüringer Klößen  
und Apfelrotkohl <sup>1, 2, 3, 10, 16</sup>

**14,50 €**

Saftiges **Wildgulasch** mit Thüringer Klößen  
und Apfelrotkohl <sup>1, 2, 3, 10, 16</sup>

**13,00 €**

# Original Thüringer Küche

Zwei original **Thüringer Bratwürste**  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>1, 3, 15</sup>

**9,00 €**

**Fuhrmannsteak** - saftig gebratenes Nackensteak  
mit Grillwürstchen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln  
und Salatteller <sup>3, 16</sup>

**12,00 €**

**Thüringer Waldpilztopf** - Waldpilze in Rahmsauce  
mit zwei Thüringer Klößen <sup>1, 2, 3, 10, 16</sup>

**8,50 €**



# Leckeres aus der Pfanne und vom Grill

Saftige **Schweinemedallions** mit gebratenen Waldpilzen und Röstitaler <sup>2, 5, 10, 16</sup> **15,00 €**

**Schweinerückensteak** „au four“ mit Pommes frites und Salatteller <sup>1, 10, 16</sup> **14,00 €**

Rosa gebratenes **Rumpsteak** mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sup>16</sup> **17,50 €**

**Schweineschnitzel** nach Wunsch: mit Rahmpilzen oder Spiegeleiern  
Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten, dazu Salatteller <sup>10, 12, 15, 16, 18</sup> **13,00 €**

**Putenschnitzel** mit Früchten und Käse überbacken, Kartoffeltaschen und Salatteller <sup>1, 10, 12, 16</sup> **12,00 €**

**Putengeschnetzeltes** mit Champignons, Kroketten und Salat <sup>1, 10, 12, 18</sup> **12,00 €**





# Unser Fischangebot

Gebratenes **Victoriabarschfilet** auf Zitronenbuttersauce,  
Reis und Salatteller <sup>7, 10, 16</sup>

**13,00 €**

Norwegisches **Lachsfilet** auf Sahnesauce,  
Bandnudeln und Salat <sup>10, 12, 15, 16, 18</sup>

**14,00 €**

## Am Abend bieten wir zusätzlich an:

„**Strammer Max**“ - zwei Scheiben Mischbrot  
belegt mit Schinkenspeck, gekochtem Schinken und Spiegelei <sup>2, 10, 12</sup>

**8,50 €**

**Toast mit Früchten** - zwei Scheiben Toastbrot  
belegt mit Kochschinken und Früchten, mit Käse überbacken <sup>2, 10, 15</sup>

**8,50 €**

Geräucherter **Lachs** mit Sahnemeerrettich, Toast  
und Salatbeilage <sup>3, 10, 15, 16</sup>

**9,50 €**



# gepflegte Biere vom Fass

Bitburger	0,3 l	<b>2,20 €</b>
Bitburger	0,4 l	<b>3,00 €</b>
Benediktiner	0,3 l	<b>2,20 €</b>
Benediktiner	0,5 l	<b>3,70 €</b>

## Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Benediktiner Dunkel	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Köstritzer Schwarzbier ...das Schwarze mit der blonden Seele.	0,33 l	<b>2,70 €</b>
Bitburger Alkoholfrei (0,0%)	0,33 l	<b>2,70 €</b>



# Spirituosen

Wilthener Goldkrone, Weinbrand	2 cl	<b>1,70 €</b>
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	<b>1,70 €</b>
Williams Christ - Obstler	2 cl	<b>1,80 €</b>
Wodka Gorbatschow	2 cl	<b>1,70 €</b>
Jim Beam - Bourbon Whiskey	2 cl	<b>2,20 €</b>
Ouzo – griechischer Anis	2 cl	<b>1,70 €</b>
Malteserkreuz - Aquavit	2 cl	<b>1,70 €</b>
Linie - Aquavit	2 cl	<b>2,20 €</b>
Kümmerling - der sanfte Bitter	2 cl	<b>1,70 €</b>
Aromatique - Magenbitter	2 cl	<b>1,70 €</b>
Jägermeister - Kräuterlikör	2 cl	<b>1,70 €</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>2,20 €</b>
Röhntropfen - Magenbitter	2 cl	<b>1,70 €</b>
Kleiner Feigling	2 cl	<b>1,70 €</b>
Pfefferminzlikör	2 cl	<b>1,70 €</b>
Himbeerlikör	2 cl	<b>1,70 €</b>
Ramazotti	2 cl	<b>2,20 €</b>
Underberg	2 cl	<b>2,20 €</b>
Eierlikör	2 cl	<b>1,70 €</b>



# Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2 l	<b>2,00 €</b>
Fanta Orange	0,2 l	<b>2,00 €</b>
Sprite	0,2 l	<b>2,00 €</b>
Spezi	0,2 l	<b>2,00 €</b>
Mineralwasser „Thüringer Waldquell“	0,25 l	<b>2,00 €</b>
Bitter Lemon „Thüringer Waldquell“	0,25 l	<b>2,20 €</b>
Tonic Water „Thüringer Waldquell“	0,25 l	<b>2,20 €</b>
Ginger Ale „Thüringer Waldquell“	0,25 l	<b>2,20 €</b>
Vita Cola	0,25 l	<b>2,20 €</b>

# Fahner-Frucht-Säfte

Orange	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Banane	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Multivitamin	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Sauerkirsch	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Schwarze Johannisbeere	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Grapefruit	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Apfel	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Kirsch-Banane	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Tomatensaft	0,2 l	<b>1,20 €</b>
Apfelschorle	0,2 l	<b>2,20 €</b>

# Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50 €
Espresso	2,50 €

# Unsere Teesorten

Pfefferminz	
Hagebutte	
Kamille	
Früchte	
Schwarztee	
Tasse Tee	1,70 €
Kännchen Tee	3,00 €
Heiße Zitrone	1,70 €
Glühwein	3,00 €
Grog	3,50 €



# 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.