

Karpfenzeit im "Gasthof zum Halsiseh"

- | | | |
|-----|---|---------|
| 204 | Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter und Kartoffeln ^{A)D)G)} | 13,10 € |
| 205 | Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquarkdipp und Kartoffelspalten ^{A)D)G)} | 13,90 € |
| 206 | Panierte Karpfennuggets auf Kräuterhollandaise und Kartoffelspalten ^{4)1)6)2)0)A)C)D)G)} | 14,00 € |
| 207 | Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Bratkartoffeln ^{A)C)D)G)} | 14,20 € |
| 202 | Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{D)G)} | 15,20 € |
| 203 | Vogtländischer Bierkarpfen mit Apfelrotkraut und vogtländischen Klößen ^{1)2)3)A)C)D)G)} | 15,40 € |

Angeln ist die einzige Philosophie, von der man satt wird.

Peter Bamm

Je klarer das Wasser, desto weniger Fische

Chinesische Weisheit

Zum Bierkarpfen empfehlen wir Ihnen einen:

Dornfelder Rotwein halbtrocken / Qualitätswein aus der Pfalz

Schoppen
3,70 €

Zu allen anderen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen:

Riesling halbtrocken / Qualitätswein aus Rheinhessen

Sehr zu empfehlen:

Tausendteich Karpfengeist Doppelwacholder
aus der Steinwälder Hausbrennerei Schraml

2cl
1,40 €

4cl
2,80 €

Suppen und Vorspeisen

107	Hühnersuppe mit Ingwer und Pak Choi	3,70 €
213	Vogtländische Schwammebrie ^{A)C)G)I)}	3,80 €
114	Süßkartoffel-Gurkensuppe (vegan) ^{A)C)G)I)}	3,90 €
101	Schinkenröllchen ²⁾³⁾²⁰⁾ gefüllt mit Meerrettich ^{3)17)G)} mit Toast ^{1)5)A)}	4,20 €
100	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast ^{1)2)15) A)C)G)I)L)}	5,60 €

Salate

300	Kleiner gemischter Salatteller (veg.) ^{G)}	4,90 €
364	Schopskasalat (veg.) (Tomatenwürfel, Gurkenwürfel, Fetakäse) ^{G)}	5,90 €
365	Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	8,10 €
368	Salatteller „Walfisch“ (veg.) (Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen, und Mozzarellasticks, panierte Champignonköpfe) ^{16)20)A)G)}	8,50 €

dazu bieten wir folgende Dressings: Joghurt Dressing (veg.)^{16)17)C)G)},
Balsamico Dressing (vegan)¹⁾¹⁵⁾, French Dressing^{C)G)J)}, Sylter Dressing^{C)},
Essig / Öl



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere:
einen Verschwenker fuer das Del, einen Weizhals fuer den Essig,
einen Weisen fuer das Salz, einen Warren fuer den Pfeffer.

Vogtländische Kueche

- 213 *e Teller Schwammebrie*^{A)C)G)I)} 3,80 €
(Vogtländische Pilzsuppe)
- 251 *Gebackene Kließ un Greiselbeern (veg.)*^{1)2)3)G)} 5,80 €
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren)
- 250 *Griene Kließ un Schwammebrie*^{1)2)3)A)C)G)I)} 6,00 €
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)
- 252 *Schladereguggs mit Schwammebrie*^{1)2)3)A)C)G)I)} 7,60 €
(Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)
- 369 *Sülze mit Broterdeppel,
dazu Essig/Oel oder Remouladensoße*^{2)C)} 8,90 €
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)
- 258 *Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un
griene Kließ*^{1)2)3)A)C)G)I)} 12,10 €
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)
- 261 *Rindsrollad mit Eppelrotkraut
un gebackne Kließ*^{1)2)3)A)C)G)I)J)} 13,30 €
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)

Gum Kaehtlich:

- 319 *Greiselbeerkompott mit Sahne* 3,40 €
(Preiselbeeren mit Sahne)

*Ein Gaehten hiegt nicht, entweder solltest du essen oder
schlafen. Deutsches Sprichwort*

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,
Minipellkartoffeln, Reis je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €

Steak- und Schnitzelkarte

- 158 Roastbrätel mit Bratkartoffeln^{16)J)} 11,60 €
 (Schweinerückensteak aus dem Schweinelachs mit Senf und gebratener Zwiebel, dazu Bratkartoffeln)
- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln^{A)C)G)I)} 11,60 €
 (Paniertes Schweineschnitzel)
- 159 Schweinerückensteak mit Salamí, Jalapeños und Chilikäse überbacken^(scharf), dazu Süßkartoffelpommes^{1)2)3)19)20)G)} 13,10 €
- 178 Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes^{1)2)15)A)C)G)I)L)} 13,50 €
- 162 Hähnchenbrustfilet mit Reis und Mango-Curry Soße¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ 11,40 €
- 161 Rumpsteak mit frischem Knoblauch, dazu Steakhaus-Pommes^{2)16)21)A)C)G)I)} 16,90 €
- 174 Rumpsteak mit Kräuterbutter und Minipellkartoffeln^{21)A)G)} 17,20 €
- 175 Rumpsteak „Barbecue“,¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ dazu Süßkartoffelpommes 17,40 €

Man muss nicht in der Bratpfanne gelegen haben, um über ein Schnitzel zu schreiben.

von Maxim Gorki



Ein voller Bauch diskutiert leicht über das Gaster.

von Hieronymus

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
 Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,
 Minipellkartoffeln, Reis je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €

Fischspezialitäten

- 103 Matjesfilet „Bauernart“ ^{4)2)16)A)C)D)E)}, 9,50 €
>>2 Matjesfilets mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <<
Matjes sind besonders milde Salzheringe, die durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni in der Nordsee vor Dänemark oder Norwegen gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet.
- 140 Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{A)D)G)} 12,80 €
Nach der Lebensweise werden drei Formen unterschieden, die anadrom wandernde Meerforelle sowie die zeitlebens im Süßwasser verbleibenden Formen der Seeforelle und Bachforelle. Der deutsche Name „Forelle“ ist in dieser Form seit dem sechzehnten Jahrhundert nachgewiesen.
- 208 Seeteufelmedaillons „Trondheim“ ^{D)G)J)L)} mit Reis 12,90 €
Der Seeteufel, auch Anglerfisch oder Lotte genannt, ist ein Fisch aus der Ordnung der Armflosser. Er lebt im nordöstlichen Atlantik vor der Küste Marokkos bis nach Norwegen und der Südküste Islands, aber auch bei den Azoren, im Mittelmeer, in der Adria, der Ägäis und im Schwarzen Meer. Er hält sich in Tiefen von 20 bis 1000 Metern auf.
- 144 Gebratenes rotfleischiges Welsfilet ^{I)} mit Bandnudeln ^{A)C)N)}
und Mango-Curry Soße ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ 15,90 €
Der Europäische Wels oder Flusswels ist der größte reine Süßwasserfisch Europas und neben dem Aristoteleswels die einzige europäische Art aus der Familie der Echten Welse. Regional wird er auch als Waller oder Schaidfisch sowie mit zahlreichen Abwandlungen dieser Namen bezeichnet. Welse sind vorwiegend nacht- und dämmerungsaktive Raubfische, die sich von lebenden und toten Fischen, aber auch von Wirbellosen und gelegentlich von kleinen Wasservögeln und Säugetieren ernähren. Ihre Aktivität ist im Jahresverlauf stark von der Temperatur und der Verfügbarkeit von Beutetieren abhängig und erreicht im Frühjahr nach der Winterruhe sowie im Spätherbst nach dem Ablaichen ein Maximum.

 Goll das  Essen dir gedeihn, musst du heiter dabei sein.

 Deutsches  Sprichwort

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,
Minipellkartoffeln, Reis je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €

Es geht auch ohne Fleisch

251	Gebackene Klöße mit Preiselbeeren (veg.) ^{1)2)3)G)}	5,80 €
122	Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage (veg.) ^{G)}	7,30 €
117	Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln (vegan) ³⁾¹⁷⁾	7,80 €
119	Schmorgurke ^{2)G)} mit Bandnudeln (veg.) ^{A)C)N)}	7,90 €
124	Mediterranes Grillgemüse mit Minipellkartoffeln (vegan) ^{A)F)J)}	8,10 €
118	Maultaschen ^{20)A)} aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße (vegan) ^{4)20)D)}	10,10 €

Seniorenteller

294	Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln ^{A)C)G)I)}	10,10 €
231	Sauerbraten mit Apfelrotkraut und vogtländischem Kloß ^{1)2)3)A)C)G)I)}	10,60 €

Iss mit dem Freund, aber mach mit ihm keine Geschäfte.

Armenisches Sprichwort

Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,
Minipellkartoffeln, Reis je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €

Herzhaftes zum "Durchhalten"

ab 15.00 Uhr

350	Bockwurst ^{2)3)20)J)} mit Brot ^{A)}	2,10 €
351	1 Paar Wiener ^{2)3)20)J)} mit Brot ^{A)}	2,60 €
358	Currywurst ^{1)2)3)14)16)17)20)J)} mit Pommes frites	4,80 €
352	Toast „Hawaii“ ^(1)3)16)17)20)A)C)G) (2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	5,60 €
370	Bauernfrühstück ^{2)3)20)9)C)}	8,50 €
95	„Walfischbrett“ ²⁾³⁾²⁰⁾ mit Butter ^{G)} und Brot ^{A)} (Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)	8,50 €
388	Tatar mit Eigelb ^{C)} , Butter ^{G)} und Brot ^{A)}	9,30 €

Erst muss man hungrig werden!

Dann greift man nach dem Brot!

von Gustav Theodor Seehner

Eisbecher

- 398 **Kindereisbecher „Zwergnase“** (Vanilleeis, Mandarinen, Schokosoße, und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 3,80 €
- 397 **Kindereisbecher „Kunterbunt“** (Fruchteis, Smarties, Erdbeersöße und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 4,10 €
- 393 **„Trio“** (Schoko, Vanille, Erdbeere je 1Kugel und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 3,80 €
- 395 **„Heiß und Kalt“** (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 5,30 €
- 394 **„Mandarínchen“** (Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Mandarinen und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 5,40 €
- 390 **„Schwarzwälder Kirsch“** (Vanilleeis, Schokoeis, Dessertkirschen, Kirschlikör und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 5,70 €
- 396 **Kirschbecher „Amarena Art“** (Vanilleeis, Walnusseis, Pistazieneis Dessertkirschen, Amaretto und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 6,50 €
- 399 **„Joghurt-Himbeer-Queen“** (Joghurteis, Vanilleeis, Naturjoghurt, Himbeeren und Sahne) ^{1)16)20)21)G)H)} 6,70 €



Außerdem

- 329 **Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** ^{1)16)17)21)G)H)} 5,60 €
- 339 **Eiskaffee** ^{1)14)20)G)H)} 3,70 €
- 234 **Eisschokolade** ^{1)10)16)20)21)G)H)} 3,70 €

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
Winston Churchill*

...und immer frischer hausgebackener Kuchen

Kuechenge traenke

Tasse Kaffee ¹⁴⁾	1,90 €
Kännchen Kaffee ¹⁴⁾	3,30 €
Tasse Hag	1,80 €
Kännchen Hag	3,10 €
Cappuccino ^{1)10)14)16)19)20)21)G)}	2,50 €
Espresso ¹⁴⁾	1,90 €
Milchkaffee ^{14)G)}	2,20 €
Latte Macchiato ^{14)G)}	3,10 €
Glas Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee oder Grüner Tee)	1,50 €
Glühwein	2,60 €
Glühwein mit Amaretto	3,60 €
Eierpunsch, Bratapfelpunsch oder Heiße Marille	je 3,20 €
Grog	3,40 €
Jagertee (Stroh) mit braunem Zucker	3,60 €
Tasse Milch ^{G)}	1,30 €
Tasse Kakao ^{10)21)16)G)}	1,70 €
Kännchen Kakao ^{10)21)16)G)}	2,90 €
Eiskaffee ^{14)1)20)G)}	3,70 €
Eisschokolade ^{10)21)16)1)G)}	3,70 €

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen.
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern.
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.

von William Ewart Gladstone

Alkoholfreie Getränke

Heide Säfte 100% Fruchtgehalt

Apfel, Orange, Grapefruit, Multivitamin
Tomate ^{mit Meersalz,}

0,2 l 2,00 €

Heide Nektar

Banane ^{min. 25% Fruchtg.}, Sauerkirsche ^{min. 50% Fruchtg.}

Erdbeere ^{20) min. 30% Fruchtg.}, Qualitätschir ^{3)16)17)20)F) min. 30% Fruchtg.}

0,2 l 2,20 €

Aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,2 l 1,90 €

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,4 l 3,30 €

Cola ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

0,5 l 3,90 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,2 l 1,90 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,4 l 3,30 €

Orangenlimo ¹⁾³⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾, Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾

0,5 l 3,90 €

Apfelschorle

0,2 l 1,90 €

Apfelschorle

0,4 l 3,30 €

Apfelschorle

0,5 l 3,90 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,2 l 1,90 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,4 l 3,30 €

Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Apfel, Pink Grapefruit)

0,5 l 3,90 €

Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)

0,25 Fl 1,90 €

Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)

0,75 Fl 3,50 €

Tonic Water Gourmet ^{10) 13) 16) 17)}

0,25 Fl 2,20 €

Ginger Ale Gourmet ^{1) 10) 16) 17)}

0,25 Fl 2,20 €

Bitter Lemon Gourmet ^{3)10) 13) 16) 17)18)}

0,25 Fl 2,20 €

Biere

Unser Fassbier:

Wernesgrüner Pils

0,25 l 2,20 €

Wernesgrüner Pils

0,4 l 2,90 €

Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾)

0,25 l 2,20 €

Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo ¹⁶⁾¹⁷⁾)

0,4 l 2,90 €

Benediktiner Hefeweizen

0,3 l 2,50 €

Benediktiner Hefeweizen

0,5 l 3,50 €

Flaschenbiere:

Wernesgrüner alkoholfrei

0,33 l 2,40 €

Wernesgrüner 1436 (süffig-mildes Vollbier)

0,5 l 3,10 €

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l 3,30 €

Benediktiner Hefeweizen schwarz

0,5 l 3,30 €

Köstritzer Schwarzbier

0,5 l 3,10 €

Köstritzer Schwarzbier

0,33 l 2,40 €

Sternquell Pils

0,5 l 3,10 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	1,20 €	2,20 €
Kirschlikör	1,20 €	2,20 €
Kümmerling 2cl Fl.	1,30 €	
Underberg 2cl Fl.	1,30 €	
Nordhäuser Doppelkorn	1,30 €	2,40 €
Wodka Gorbatschow	1,30 €	2,40 €
Obstler	1,30 €	2,40 €
Williams Christ-Birne	1,40 €	2,60 €
Malteser	1,40 €	2,60 €
Jägermeister	1,40 €	2,60 €
Fernet Branca	1,60 €	3,00 €
Jack Daniels	1,90 €	3,60 €

Hauspezialitäten

Hammerburschen Kräuterlikör	1,30 €	2,40 €
Hammerherren Schwarzbeerschnaps	1,30 €	2,40 €
Schwarzbeerlikör	1,30 €	2,40 €
Vogelbeer Tropfen rot	1,40 €	2,60 €
Vogelbeer Tropfen weiß	1,40 €	2,60 €
Original Stöss- Bitter hell	1,40 €	2,60 €
Grubenfeuer (brennend serviert)	1,70 €	

Hinweis:

Cocktails und Weine entnehmen Sie aus einer separaten Karte