



**Liebe Gäste, wir freuen uns,  
Sie in unserem Hotel und Restaurant „Rhönblick“  
begrüßen zu dürfen!**

Öffnungszeiten:

**Restaurant:** Montag bis Samstag ab 17.30 Uhr

**Küche:** Montag bis Samstag von 17.30 Uhr bis 20:00 Uhr

**Vorübergehend ist unser Restaurant  
sonntags nach dem Frühstück geschlossen**

**Gruppen auf Anfrage**

*Das Hotel wurde 1991 eröffnet und verfügt  
über 44 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer.*

*5 Zimmer sind mit Badewanne und WC ausgestattet, alle anderen  
mit Dusche und WC.*

*Wir haben Allergiker- und barrierefreie Zimmer.*

*Es stehen Ihnen 2 Bundeskegelbahnen, ein Billardraum, eine Sauna (je nach  
Verfügbarkeit) - und für unsere kleinen Gäste - ein Spielzimmer zur Verfügung.*

*Im Restaurant und im Hotel sind Hunde erlaubt,  
jedoch nicht im Frühstücksraum.*



## Suppen, Vorspeisen und Salate

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit JulienneGemüse <sup>11/p/1/10</sup> und verschiedenen Einlagen	<b>4,50 €</b>
<b>Soljanka</b> mit einem Klecks Sauerrahm <sup>10/p/1/11/g</sup>	<b>4,20 €</b>
<b>1 Gebackener Camembert</b> an Preiselbeeren <sup>c/g/16/a/ r/9/o</sup> mit geröstetem Toast	<b>5,50 €</b>
<b>Toast</b> mit Schinken, Tomate und Käse überbacken <sup>a/11/16/p/o/2/8/9</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Großer bunter Salat mit Hausdressing</b> <sup>5/6/8//9a/g/p/r/10/15</sup>	<b>9,90 €</b>
dazu wahlweise:	
Schinken – Käse – Röllchen <sup>c/g/11/16/8/5/9</sup>	<b>zzgl. 3,50 €</b>
Thunfisch im eigenen Saft <sup>d/6</sup>	<b>zzgl. 3,50 €</b>
Frittierte Champignons <sup>a/c/6</sup>	<b>zzgl. 3,50 €</b>



## Vegetarisch

**Chinakohl – Kartoffel – Gemüse Eintopf**<sup>13/6/p/10</sup> **7,90 €**

**würzige Käsespätzle**<sup>c/g/16/10/r</sup> **10,50 €**  
mit Röstzwiebeln

**abgeschmelzte Gemüseaultaschen**<sup>p/6/g/16/10</sup> **11,50 €**  
auf Rahmchampignons

**Röstinchen**<sup>13/r/p/16/9</sup> **9,90 €**  
mit Tomate, Zwiebeln und Käse überbacken

## Fisch

**Forellenfilet „Müllerin Art“**<sup>13/p/r/16/d/g</sup> **14,50 €**  
in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln

**Räucherlachs an Röstis**<sup>d/g/c/16/13</sup> **15,50 €**  
dazu Meerrettich – Schmand - Dip

**Zanderfilet gebraten**<sup>g/9/5/6/d/f/p/r/10</sup> **16,20 €**  
an einer hausgemachten Soße  
dazu Petersilienkartoffeln



## Schnitzelvariationen vom Schwein

<b>„Wiener Art“</b> <sup>a/g/r /c/p</sup> dazu Wellenschnitt – Pommes	<b>11,50 €</b>
<b>„Jäger Art“</b> <sup>a/g/p/f/c/10</sup> mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Wellenschnitt -Pommes	<b>14,20 €</b>
<b>„Gratiniert“</b> <sup>11/a/g/16/r/p/8/5/9</sup> überbacken mit Schinken und Butterkäse dazu Wellenschnitt - Pommes	<b>13,90 €</b>
<b>Peperoni - Knoblauch - Schnitzel</b> <sup>g/16/p/r/13</sup> feuriges Schnitzel mit Käse überbacken dazu Kartoffelbällchen	<b>12,90 €</b>
<b>Pfefferrahm - Schnitzel</b> <sup>a/c/p/r/g/13/10</sup> dazu Kartoffelbällchen	<b>12,90 €</b>



## Geflügelgerichte

**Geschnetzeltes mit Gemüse** <sup>p/16/a/g</sup> **13,90 €**  
in einer Metaxasauce  
dazu Butterreis

**2 Hähnchenspieße** <sup>13/10/6/r/p/16/g</sup> **11,00 €**  
mit Tzaziki, dazu Wellenschnitt – Pommes

**Hähnchenschnitzel natur** <sup>13/g/r/p</sup> **13,00 €**  
mit Tomate, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Wellenschnitt – Pommes

**Zu allen Gerichten auf unserer Speisekarte reichen wir  
Ihnen gerne:**

**Beilagensalat der Saison** <sup>g/r/p/6</sup> **3,20 €**

**1 Portion Apfelrotkohl** <sup>6/p</sup> **2,50 €**



## Aus Topf und Pfanne

<b>Sauerbraten aus der Buglende, dazu Klöße</b> <sup>5/a/13/p</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <sup>a/p/r/11/13/10/6/8/5/9/c</sup> gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurke, dazu Klöße	<b>14,50 €</b>
<b>Schweinebraten</b> <sup>a/g/c/p/f/10/13</sup> in einer Zwiebel – Biersoße, dazu Klöße	<b>10,90 €</b>
<b>Wildbraten</b> <sup>p/a/13/10/9</sup> in Preiselbeersauce, dazu Klöße	<b>15,90 €</b>
<b>Tomaten – Rahmbraten</b> <sup>13/p/g/10</sup> vom Schwein, dazu Kartoffelbällchen	<b>11,90 €</b>
<b>Tafelspitz</b> - im Gemüsesud gekochtes Rindfleisch <sup>a/p/f/13/g/10/9/16/8/5/c</sup> an Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	<b>13,90 €</b>
<b>½ Ente in Orangensauce, dazu Klöße</b> <sup>13/t/a/4/10/p/c</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Deftiger Rindergulasch</b> <sup>13/p/11/10/c</sup> abgerundet mit einem Schuss Rotwein, dazu Klöße	<b>12,50 €</b>

**Diese Gerichte werden mit je einem Kloß „Thüringer Art“ und einem hausgemachten Semmelknödel serviert**



## Vesperkarte

**Strammer Max**<sup>16/c/11/a/8/5/9/r</sup> **8,20 €**

Zwei Schinkenbrote mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken

**2 gebackene Camembert**<sup>c/g/16/a/r/9</sup> **8,50 €**

mit Preiselbeeren, dazu Toast

**Wurstsalat**<sup>11/p/10/r/5/8/9</sup> **7,50 €**

- der deftige Mix aus Wurst, Zwiebeln und Gewürzgurken

### 2 belegte Brote

wahlweise mit:

- verschiedenem Käse<sup>a/16</sup> **5,90 €**
- gekochtem und rohem Schinken<sup>a/11/8/5/9</sup> **6,90 €**
- Hausmacher Wurst<sup>a/11/8/5/9</sup> **6,90 €**

**3 kleine panierte Schweineschnitzel auf Brot**<sup>a/p/r/c</sup> **8,50 €**

*Es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts neben dem Produkt. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

1 - erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml)	2 - enthält Phenylalaninquelle	3 - koffeinhaltig
4 - Farbstoffe	5 - Antioxidationsmitteln	6 - mit Süßungsmittel
7 - Taurin	8 - Stabilisatoren	9 - Konservierungsstoffe
10 - Geschmacksverstärker	11 - Nitritpökelsalz	12 - Chininhaltig
13 - geschwefelt	14 - gewachst	15 - geschwärzt
16 - Milcheiweiß		

**Unter dem Begriff „Allergene“ sind im weitesten Sinne Allergieauslöser und auch Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen können zu verstehen.**

**Die 14 Hauptallergene haben wir für Sie in unserer Karte gekennzeichnet:**

a= glutenhaltiges Getreide	b= Krebstiere,	c= Eier,	d= Fisch,
e= Erdnüsse,	f= Soja,	g= Milch, Milchprodukte <sup>(Milchzucker/ Laktose)</sup>	
h= Schalenfrüchte	m= Lupinen, n= Weichtiere,	p= Sellerie,	r= Senf,
s= Sesamsamen	t = Schwefeldioxid und Sulfite	<small>in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l</small>	

**Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten**



## **KINDERKARTE**

<b>„Pumuckl“</b> <sup>a/g/r/c/p</sup> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	<b>6,50 €</b>
<b>„Max und Moritz“</b> <sup>a/p/c/10</sup> Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	<b>5,50 €</b>
<b>„Rotkäppchen“</b> <sup>a/10/g/5</sup> 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	<b>3,90 €</b>
<b>„Micky Maus“</b> <sup>a/c</sup> Kloß mit Sauce	<b>3,50 €</b>
<b>„Räuber Hotzenplotz“</b> <sup>a/p/c/g/10</sup> Spätzle mit Sauce	<b>3,50 €</b>
<b>„Die kleine Hexe“</b> <sup>a/p</sup> Portion Pommes mit Ketchup	<b>3,10 €</b>