



Eisstockgaudi im Landhotel Altmann

Zur Einstimmung

Ofenbaguette mit unserem Landhausdip

2,90 €

Etwas Leckerer vorweg...

Westfälische Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Blumenkohl

6,50 €

Kürbis-Creme-Suppe mit Apfelspalten und Kürbiskernen

6,90 €



Wild-Creme-Suppe

mit Wildfleisch und Sahne-Preisselbeerhäubchen

7,90 €

Gebratene Champignons mit herzhafter Aioli-Soße an Salatbouquet

dazu Baguette

12,90 €

Hauptspeisen

Landhaussalat

Bunte Blattsalate mit Paprikastreifen, Kirschtomaten und Gurke

dazu Baguette und Kräuterquark

13,90 €

- mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen + 4,00 €

- mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kürbiskernen + 5,00 €





Vegetarischer Zucchini-Paprika-Auflauf (auch vegan ohne Feta möglich)
mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Fetakäse
16,90 €

Gemüse-Kokos-Curry mit Kürbis, Paprika, Kichererbsen
Reis, Kirschtomaten und Rucola
16,90 €



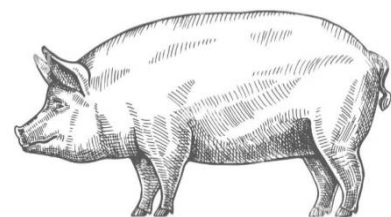
Spinat-Spätzle-Pfanne
mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat auf Kräutersahnesoße
16,90 €

Rote Bete Puffer
mit frischen Champignons und Zwiebeln
dazu Brödelkes und Kräuterdipp
16,90 €

Gegrillte Schollenfilets
auf Spitzkohlgemüse mit Rieslingsoße dazu Schwenkkartoffeln
21,90 €

Gebratene Hähnchenbrustfilets
auf Bandnudeln mit Kräuterrahmssoße, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln
und Parmesan dazu Salat
18,90 €

Schweineschnitzel „Friesen Art“
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
dazu Brödelkes und Salat
18,90 €



Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit einer Champignonrahmssoße, Brödelkes und Salat
18,90 €



„Landliebe“ Zarte Medaillons vom Schwein
mit Kräuterkruste auf Holundersoße
dazu Brödelkes und Salat
21,90 €



Saftiger Burgunderbraten vom Rind
mit kräftiger Rotweinsauce, frischen Champignons und Speckbohnen
dazu Brödelkes
20,90 €

„Zwiebelfleisch“
Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen
mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Schwenkkartoffeln und Salat
20,90 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind „Klassisch“
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat
26,90 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind „Friesen Art“
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat
30,90 €

Geschmorte Flugentenkeule
auf Orangensauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße
23,90 €



Hirschkalbsbraten „Schwarzwälder Art“ mit Schattenmorellen
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
26,90 €



Oder vielleicht doch Lust auf Burger?

Landhaus Burger

mit saftigem Rindfleisch, belegt mit Bacon, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Red-
Peppajam

17,90 €

Farmer Burger mit saftigem Patty vom Iberico Schwein

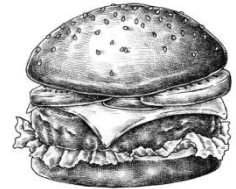
belegt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini und hausgemachte Remoulade

17,90 €

Veganer Burger

Veganes Ofenbrötchen, Gemüse-Patti, Blattsalat, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Guacamole-Creme

17,90 €



dazu servieren wir Ihnen unsere leckeren Brödelkes (kl. Schwenkkartoffeln mit Schale)
und Kräuterquark

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes Frites, Erbsen und Möhren

9,90 €

6 Chicken-Nuggets

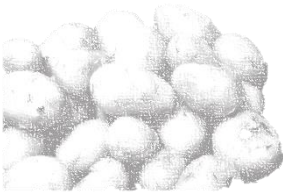
mit Pommes Frites

8,90 €



Beilagen

	Preis	Als Umbestellung*
Pommes frites	3,50€	0,50 €
Bratkartoffeln	4,50€	0,50 €
Altmanns Brödelkes	4,00€	0,50 €
Kleiner Beilagensalat	4,00 €	0,50 €
Buntes Gemüse mit Hollandaise	4,80€	0,50 €



...und danach vielleicht noch ein leckeres Dessert?

Herrencreme mit Rum	5,90 €
Nuss-Amaretto-Creme mit Sahnetupfer	5,90 €

...oder lieber doch einen Kaffee?

Café Creme	2,60€
Cappuccino	3,00€
Espresso	2,30€

P.S. ...ein Schnäpschen geht immer! ☺



Schlemmen in der Hütte

Wenn Sie draußen in einer der urigen gemütlichen Hütten schlemmen möchten, dann servieren wir Ihnen ihr gewähltes Gericht eigens in Ihrer Hütte. Unsere Winterdekoration bestehend aus Tannen, Feuerschalen und Lichtschläuchen sorgt dann für ein Genießen in einer besonderen Atmosphäre.

Neu bei uns: Wintergrillen!

Tipp: Natürlich können Sie auch bei uns an der Eisstockbahn „wintergrillen“. Es gibt nichts Schöneres als brutzelnde Steaks, heißer Glühwein im Schnee, Budenzauber und Feuerschein. So kann die Grillsaison auch in der kalten Jahreszeit zu einer winterlichen Gaudi und zu einem heißen Event für Familie, Freunde und Kollegen werden. Sie grillen selbst und wir stellen alles für sie bereit:

Unser Grillbuffet (ab 12 Personen)

Grillgut: 1 Schweinerückensteak, 1 Geflügelsteak, 1 Würstchen
verschiedene Dippes (Barbecue, Curry, Mango, Knoblauch,...)
dazu ein schönes Salatbuffet,
Baguette, Kräuterbutter und Tomaten-Basilikum-Butter
und Brödelkes mit Kräuterquark

22,90 € (p. Person)



Vielleicht haben Sie ja auch Lust bei einer **Winterwanderung in Ostenwalde** Energie und Freude zu tanken und die himmlische Ruhe zu genießen...gerne auch vor dem Eisstockschießen oder dem Wintergrillen. Wir bereiten Ihnen einen Bollerwagen vor mit allem, was dazu gehört.

Sprechen Sie uns an.

Schöne gesellige Momente in der Winter- und Weihnachtszeit wünscht Ihnen
Ihr Landhotel Altmann

(alle Infos auch unter [landhotel-altmann.de/Speisekarten/Alle Speisekarten zum Download](http://landhotel-altmann.de/Speisekarten/Alle%20Speisekarten%20zum%20Download))

Auf das Eis - Fertig - Schuss!