



## 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

13,90 €

### 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 €



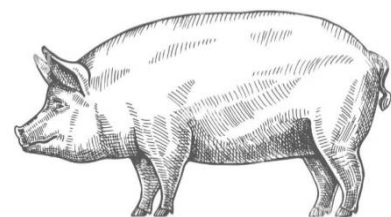
**Spinat-Spätzle-Pfanne**  
mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat auf Kräutersahnesoße  
16,90 €

**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 Zwiebelsauce, 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  
24,90 €



**Hirschkalbsbraten „Schwarzwälder Art“** mit Schattenmorellen  
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
27,90 €



## 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

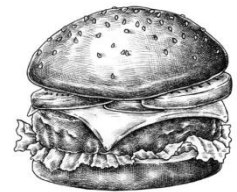
belegt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini und hausgemachte Remoulade

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

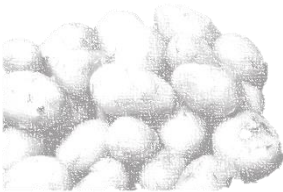
mit Pommes Frites

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.

## Unser Tipp: Wintergrillen!

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!