



Eisstockgaudi im Landhotel Altmann

Zur Einstimmung

Ofenbaguette mit unserem Landhausdip

3,50 €

Etwas Leckerer vorweg...

Westfälische Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Blumenkohl

7,50 €

Kürbis-Creme-Suppe mit Apfelspalten und Kürbiskernen

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

15,90 €

- mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen + 4,90 €

- mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kürbiskernen + 5,90 €



Vegetarischer Zucchini-Paprika-Auflauf (auch vegan ohne Feta möglich)

mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Fetakäse

19,50 €



Gemüse-Kokos-Curry mit Kürbis, Paprika, Kichererbsen

Reis, Kirschtomaten und Rucola

19,50 €

Spinat-Spätzle-Pfanne

mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat auf Kräutersahnesoße

19,50 €

Rote Bete Puffer

mit frischen Champignons und Zwiebeln

dazu Brödelkes und Kräuterdipp

19,50 €

Gegrillte Schollenfilets

auf Spitzkohlgemüse mit Rieslingsoße dazu Schwenkkartoffeln

26,90 €

Gebratene Hähnchenbrustfilets

auf Bandnudeln mit Kräuterrahmssoße, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln

und Parmesan dazu Salat

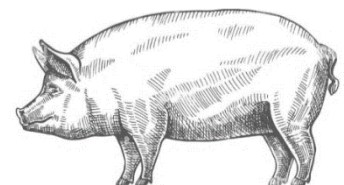
21,90 €

Schweineschnitzel „Friesen Art“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln

dazu Brödelkes und Salat

21,90 €



Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit einer Champignonrahmssoße, Brödelkes und Salat

21,90 €



„Landliebe“ Zarte Medaillons vom Schwein

mit Kräuterkruste auf Holundersoße

dazu Brödelkes und Salat

25,90 €



Saftiger Burgunderbraten vom Rind

mit kräftiger Rotweinsauce, frischen Champignons und Speckbohnen

dazu Brödelkes

24,50 €

„Zwiebelfleisch“

Gekochtes Rind- und Hühnerfleisch aus dem Sudkessel überzogen

mit einer leichten Zwiebelsoße, dazu Schwenkkartoffeln und Salat

24,50 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind „Klassisch“

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln

und Salat

30,90 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind „Friesen Art“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln und Salat

34,90 €

Wildgulasch „Waidmanns Art“

mit Champignons, Backpflaumen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

28,90 €



Hirschkalbsbraten „Schwarzwälder Art“ mit Schattenmorellen

dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

31,50 €

Grünkohl mit Mettwurst und Kassler

dazu Bratkartoffeln

21,50€



Oder vielleicht doch Lust auf Burger?

Landhaus Burger

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

20,50 €

Farmer Burger mit saftigem Patty vom Iberico Schwein

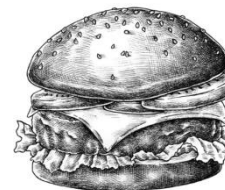
belegt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Zucchini und hausgemachte Remoulade

20,50 €

Veganer Burger

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

20,50 €



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

11,50 €



6 Chicken-Nuggets

mit Pommes Frites

10,50 €



Beilagen

	Preis	Als Umbestellung*
Pommes frites	4,00 €	1,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €	1,00 €
Altmanns Brödelkes	4,90 €	1,00 €
Kleiner Beilagensalat	4,50 €	1,00 €
Buntes Gemüse mit Hollandaise	5,50 €	1,50 €



...und danach vielleicht noch ein leckeres Dessert?

Herrencreme mit Rum 6,90 €

...oder lieber doch einen Kaffee?

Café Creme 2,90 €

Cappuccino 3,30 €

Espresso 2,50 €

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

25,90 € (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 Winterzeit wünscht Ihnen

Ihr Landhotel Altmann

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

Auf das Eis - Fertig - Schuss!