

VORSPEISEN/KLEINE GERICHTE/SUPPEN

Kürbiscremesuppe | mit Frischkäse - Crêpes || 10,90 €

Tatar vom Schwertfisch | Ingwer, Chili und Limone, Papaya - Chutney || 15,50 €

Rosa Roastbeef – Sous vide | mit Paprika – Oliven – Relish und Zupfsalat || 16,10 €

Karamellisierter Altenburger Ziegenkäse | auf Kürbis – Tomaten – Tatar
"süß –sauer" || 13,70 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgebackenes Brot.

HAUPTSPEISEN NACH ERBENHOFER ART INTERPRETIERT

Rückensteak vom Durocschwein | an buntem Rübenragout und hausgemachtem
Kürbispuffer || 26,50 €

Hausgemachte Kartoffel - Maultaschen | mit Pilzragout in Sauce Bernaise || 23,00 €

Mutzbraten " Erbenhofer Art " | in Schwarzbier – Senf – Soße dazu Schmorkraut
und hausgemachtem Thüringer Kloß || 20,00 €

Medaillons vom Thüringer Reh | mit sautierten Steinpilzen an Brombeerjus dazu
Semmelknödel || 33,00 €

Rinderleber | klassisch mit Äpfeln und Zwiebeln, an Kartoffelpüree || 24,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen | an fruchtigem Rotkohl und hausgemachtem
Kloß || 27,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet | auf herbstlichen Kartoffel – Gemüse – Curry || 26,00 €

Hausgemachte Semmelknödel | an Kürbis – Tomaten – Ragout und Parmesan || 22,50 €

DESSERTS

Käseauswahl vom TÖLZER KASLADEN | vier Sorten nach Wahl mit hausgebackenem
Brot, Feigensenf und Trauben || 14,00 €

Törtchen | aus unserer Konditorei, dazu ein Espresso || 8,50 €

Erbenhofer Quarkkrapfen | mit Mohnbutter und Aprikoseneis || 9,00 €

Weißes Schokoladen - Parfait | mit Heidelbeerragout und Eierlikör Espuma || 9,00 €

Genussabende 25: 24.10., 21.11., 12.12. 2025

Besuchen Sie unsere Erbenhof Schallkultur !



Hinweis: immer Freitags- und Samstags - mit Reservierung- zusätzlich eine Fine Dining Abendkarte

siehe hier bzw. sprechen Sie unsere Mitarbeiter an:

Bitte betrachten Sie unsere Speisekarte nur als Anregung. Bei Fragen oder
speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gern beratend zur Verfügung. Herzlichen
Dank für Ihre Unterstützung.

