Marienthaler Gasthof
HOTEL RESTAURANT CAFÈ

Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude für Sinne und Gaumen!

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:
Lillet Wild Berry 7,70 €
„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 7,70 €
gerne auch alkoholfrei!

Aperol Spritz 7,70 €
Orange Spritz 7,50 €
fruchtig, herber Genuss alkoholfrei !!!
“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 7,90 €
Limoncello / Prosecco 7,90 €
Granatapfel Spritz 7,70 € gerne auch alkoholfrei!

Kürbis – Apfel - Creme 9,1,11,14 *7,30 €*

Dreierlei Suppen zum probieren!
Kürbiscreme
Rinderkraftbrühe / Tomatensuppe 9,1,11,14. 8,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico
gebackener Rucola / Orangendressing 9,6,1 *12,60 € vegetarisch*

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce
Reibekuchen 1,14,12, *16,50 €*

Garnelen in Chili - Knoblauchöl
Hausbrot 6,2,9,3 *13,80 €*

Bruschetta „Royal “

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan 1,9,10,6,14 *13,60 €*

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.

Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratinierter Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip 1,9,12.14,10,6 *à Pers. 14,50 €*

Unsere Weinempfehlung:

2024 er Weißer Burgunder

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Markus Pfaffmann Pfalz Glas 0,2l 8,00 €

2022 Las Mulas Reserva Cabernet Sauvignon

Rotwein Chile, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,50 €

2024 Musso Weißwein Sauvignon

alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

2024 er Musso Merlot Spanien

alkoholfrei, Kirsch- und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

„Isselburger“

Chicken / Teriyaki, Jalapenos / Wakame
Honig–Senf / Pommes – frites 1,9,12.14,10,6 *19,80 €*

Galloway - Burger vom Fengels Hof am Winzelbach

Bacon / Marmelade von Zwiebeln / Kirschen / Tomaten
Cheddarkäse / Pommes-frites 1,9,10,6 *20,90 €*

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse
Rosmarinkartoffeln 1,2,9,10,12 *19,50 € vegetarisch*

Halbe Ente frisch aus dem Ofen
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 1,6,9,10 27,90 €

Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen / Maronen
Kartoffelklöße / Apfelrotkohl1,9,10,6 38,50 €
Ab 4 Personen tranchieren unsere Köche Ihnen ganze Gänse am Tisch!!

Dämmerwalder Wildplatte ab 2 Pers.
Das Beste vom Hirsch, Wildschwein & Gans
Apfelrotkohl / Rosenkohl / Barolosauce
Kroketten / Klöße ,9,10,5.6,1,7, a Pers. 39,90 €

Hirschmedaillons
Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken
Schupfnudeln / Feldsalat 1,6,9,10, 38,90 €

Hirschkalbssteak
Wodka – Kirsch – Sauce
Marktgemüse / Schupfnudeln 34,50 €

Dämmerwalder Hirschragout
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 1,6,9,10 27,90 €

Sauerbraten vom Wildschwein
Apfelrotkohl / Spätzle 1,6,9,10 27,50 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 23,90 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller,9,10,6,, 24,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse 1,9,10,6 23,90 €

Kalbschnitzel
Röstkartoffeln / Salatteller .9,1,10,6 25,90 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm
Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 32,90 €

Rinderfilet / frische Steinpilze in Schnittlauchrahm
Spätzle / Salatteller1,9,10,6 39,80 €

Auberginenschnitzel / Kürbisrisotto / Parmesan
Salatteller 5,6,10,1 18,80 € vegetarisch

Spinatknödel mit Käsefüllung / Kürbisrisotto
Kräutersalate 9,6,10,12,13 19,50 € vegetarisch

Frische Steinpilze in Schnittlauchrahm /Serviettenklöße
13,1,3,4,10 19,80 € vegetarisch

Salatteller
Roma- & Rucolasalat / Birnenspalten / karamelisierte Nüsse
Ziegenkäse / Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 18,80 € vegetarisch

Salatteller
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps
Hausbrot ,2,3,5,8,6,10, 20,50 €

Fisch

Zanderfilet gebraten/ Rote – Bete - Meerrettich
Karotten - Kartoffelstampf 8,1,10,6 32,50 €

Lachsfilet gebraten / Tomatensauce
Blattspinat / Bandnudeln 8,1,10,6 29,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 29,50 €

Desserts

Pumpernickeleis / Rübenkraut – Sauce / Rote Grütze
5,1,9,10, *8,50 €*

Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum 5,9,10, *8,50 €*

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlé 5,10, 8,80 €

Schokolademousse/ Basilikumeis / Rote Grütze 9,10,1,5 8,50 €

Haselnussparfait / Burgunderpflaumen
Beerenspiegel ,1,5,9,10,11 8,90 €

Herrencreme ,10,5 5,80 €

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Cereals containing gluten and products
2 = Krebstiere Crustaceans
3 = Sellerie Celeriac
4 = Sesamsamen Sesame seed
5 = Eier Egg
6 = Senf Mustard
7 = Weichtiere Molluscs
8 = Fisch Fish
9 = Schwefeloxide und -sulfit Sulphur dioxide and sulphite
10 = Laktose / Milch Lactose / milk
11 = Erdnüsse Peanuts
12 = Lupine Lupine
13 = Sojabohnen Soybeans
14 = Schalenfrüchte Edible nuts

Unser Menü

Gebeizter Wildkräuter Lachs
Reibekuchen
o0o

Kürbis - Creme

o0o

Gänsebraten
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

oder

Zanderfilet gebraten / Möhrenstampf
Rote – Bete - Merrettichsauce

o0o

Haselnussparfait / Burgunderpflaumen
à Pers. 49,90 €

Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

Weiß

2025 er Chardonny Markus Burg Mosel
feinstoffig, volle Aromen von Zitrusfrüchten gl. 0,2l 8,00 €

2025 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel
Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln gl. 0,2l 8,50 €

2025 Langenbach Grauburgunder Baden
frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig
trocken gl.0,2l 8,80 €

2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi
animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen
0,2l Gl. 8,80 €

2024 Lugana . Saporo del Lago DOC Garda
fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch
Gl. 0,2l 8,80 €

Rose

2025 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP
frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße
halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

2023 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA
fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 8,30 €

Rot

2025 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia
satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 8,30 €

2024 it´s time to Barbecue Primitivo Puglia IGP
würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 8,30 €

2023 Pricipe di Granatey Nero dio Avola BIO Wein
vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 8,80 €

2024 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein
IGP Pays d`Oc
fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 8,50 €

2023 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black
warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €

2023er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden
Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €