



„Wild & Pfiffig“

Wir verwenden nur Wild aus dem hiesigen Jagdrevier von Udo Volkenand

Wildkraftbrühe
verfeinert mit Sherry und Klößchen
€ 5,20

Pfifferlingsrahmsuppe
mit Kräutersahnehaube
€ 5,60

Wildkräutersalat mit geschmorten Pfifferlingen
in Himbeer-Vinaigrette und Baguette
€ 10,20

Pfifferlingspfännchen „Katzenstein“
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern
auf hausgemachten Semmelknödeln
€ 9,50

Wildbratenteller
vom Hirsch und Wildschwein in Rotweinsauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelklößen
€ 13,90

„Wilderer Duo“
Hirsch- & Wildschwein-Schnitzel
mit Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln
€ 14,90

Wildschweintrüben-Medaillons
mit Kräuterkruste, Pfifferlingen und Röstitaler
€ 19,80

Hirschkalbsrüben-Medaillons
in Preiselbeer-Pfeffersauce, Pfifferlingen
und Herzoginkartoffeln
€ 21,00

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

„Vitales & Flüssiges“

Große saisonale Salatauswahl
mit Knoblauchbaguette
€ 7,50

„Chefsalat“
mit Champignons, Croûtons, Speck und Putenstreifen
€ 9,50

Rinderkraftbrühe
mit Gemüse und Eierstich
€ 3,90

Brokkoli Crèmesuppe
mit Croûtons
€ 3,90

„Vegetarisches“

Spinat-Lasagne mit Rucola Salat
und Sauce von Blauschimmelkäse
€ 10,50

Fisch

Frische Rhön-Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat
€ 14,50

Gebratenes Zanderfilet auf Butterreis
mit Zuckerkarotten und Safransauce
€ 12,50

Geflügel

Putenschnitzel
mit Pommes Frites und Beilagensalat
€ 11,50

Gebratene Maispouardenbrust
mit Steckrübenpüree und Zuckererbsen
€ 12,50

Hotel Restaurant *Katzenstein*



Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Petersilienkartoffel und Beilagensalat.

€ 11,50

Rinderroulade
mit Kartoffelklößen und Rotkraut

€ 11,50

„Rhöner Pilzpfanne“ vom Schweinefilet
mit Waldpilzen, Kroketten und Beilagensalat

€ 12,50

Rindergulasch mit Spätzle und kleinem Salat

€ 12,50

Schweinerückensteak „Katzenstein“
mit Tomate und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffel und Beilagensalat.

€ 13,50

Wild

Hirschragout
mit Spätzle und Champignon Sauce

€ 13,50

Hirschrücken Medaillons
mit Bratkartoffel und Preiselbeeren Sauce

€ 15,90

Dessert

Schokoladen Soufflé
mit flüssigem Kern
und einer Kugel Stracciatella Eis

€ 4,50

Apfelstrudel
mit einer Kugel Vanilleeis

€ 3,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€ 4,20

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise
€ 3,50

Spätzle mit Sauce
€ 3,50

Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites
€ 5,50

Hähnchen-Nuggets
Mit Pommes frites
€ 5,00

Buntes, gemischtes Eis
mit Sahne
€ 3,50

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.