

Offene Weine – Schoppen

Weiß

Reinhessen, <i>Spätlese</i>	lieblich
Franken	halbtrocken
Franken	trocken
Domino Espinal „Macabeo“, <i>Spanien</i>	trocken

Rot

Rio de Toro, <i>Spanien</i>	lieblich
Etschtaler, <i>Südtirol, fruchtig</i>	halbtrocken
Bordeaux „Der trockene Franzose“	trocken
Domino Espinal, <i>Spanien</i>	trocken

Rosé

„Weißherbst“	trocken/ htr.
Domino Espinal, <i>Spanien</i>	trocken



Flaschenweine

Weiß

Rheinhessen „Silvaner“ <i>Spätlese, fruchtig, mild</i>	lieblich
Dettelbacher Honigberg „Bacchus Kabinett“ <i>Franken, 1 l, fruchtig, würzig</i>	halbtrocken
Domino Espinal „Macabeo“ <i>Spanien, fruchtig, Spitzenqualität</i>	trocken
Volkacher Kirchberg „Müller-Thurgau“ <i>Franken, 1 l</i>	trocken
Volkacher Kirchberg „Silvaner Kabinett“ <i>Franken, 1 l</i>	trocken
Saale-Unstrut „Müller-Thurgau“	trocken

Rot

Rio de Toro <i>Spanien, 1 l, fruchtig mit betonter Restsüße</i>	lieblich
Etschtaler, <i>Südtirol, 1 l, fruchtig, mild</i>	halbtrocken
Domino Espinal „Monastrell“ <i>Spanien, fruchtig, Spitzenqualität</i>	trocken
Bordeaux Rouge „Der trockene Franzose“ <i>Frankreich</i>	trocken

Rosé

Domino Espinal „Monastrell“ <i>Spanien, Spitzenqualität</i>	trocken
„Portugieser Weißherbst“	trocken
„Portugieser Weißherbst“	halbtrocken

Sekt

Schweriner Burggarten
Rotkäppchen
Rotkäppchen



trocken/ htr.
halbtrocken
trocken

Spirituosen

Obstler
Williams Christ
Korn
Wodka

Goldkrone
Feiner alter Wilthener
Asbach Uralt
Metaxa

Apfelkorn
Pfefferminzlikör
Kirschlikör
Baileys
Party-Mix

0,2 ml Fl.

Hirschberger Kräuter-Bitter
Jägermeister
Sechsamtertropfen
Karlsbader Becher-Bitter
Fernet Branca oder Menta
Boonekamp
Ramazotti
Kümmerling
Underberg

0,2 ml Fl.

0,2 ml Fl.

– Mixgetränke auf Anfrage –



Landgasthof und Pension
Kanz

– Thüringer Küche –

07922 Zollgrün • Nr. 47


Tel.: (03 66 46) 28 84-0 • Fax: 28 84 18

Speisenkarte
Getränkekarte

**Wir empfehlen uns
für Familien- und Betriebsfeiern!**

Speisen

Suppen und Vorspeisen

Knoblauchcrème-Stüppchen	
Hausgemachte Soljanka	
Tomate-Mozarella-Teller <i>mit Basilikum und Toastecken</i>	
Toast „Hawaii“ – <i>Schinken, Ananas, Käse und Preiselbeeren</i>	
Gebackene Pilzköpfe <i>mit Toast und Remouladensoße</i>	
Würzfleisch <i>mit Käse überbacken, dazu Toast</i>	
Gebackene Mozarellasticks <i>mit Preiselbeeren und Toast</i>	

Hauptgerichte vom Schwein

Unsere Spezialität:

Thüringer Rostbrätel <i>vom Schweinenacken</i>
<i>mit gedünsteten Zwiebeln und Brot</i>
<i>mit Kartoffelsalat und Salatbeilage</i>
<i>mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>

Grillhaxe
<i>mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
<i>dazu Pommes frites und Salatbeilage</i>
Steak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken
<i>dazu Pommes frites und Salatbeilage</i>
„Gutsherrensteak“ mit Buttererbsen und Kräuterbutter
<i>dazu Pommes frites und Salatbeilage</i>
Schweinelendchen mit Pilzen in Rahmsoße
<i>dazu Herzoginkartoffeln und Salatbeilage</i>

von der Pute

Putensteak <i>mit Soße Bernaise und Reis, dazu Salatbeilage</i>
Putensteak <i>mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelbällchen und Salatbeilage</i>
Putenrahmgeschneitzeltes „Züricher Art“
<i>mit Kartoffelröstis und Salatbeilage</i>

vom Rind

Rumpsteak
<i>mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten und Salatbeilage</i>
Rumpsteak
<i>mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>

Fischgerichte

Schollenfilet – paniert –
<i>mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und Salatbeilage</i>
Zanderfilet natur in Butter gebraten
<i>mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>
Forelle „Müllerin Art“
<i>mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage</i>

Salattellervariationen

„Fitnessteller“
<i>gebratene Putenbruststreifen mit verschiedenen Salaten</i>
Blumenkohlkäsemedaillon <i>mit verschiedenen Salaten</i>
Gebackener Fetakäse <i>mit verschiedenen Salaten</i>
Salatteller <i>mit Schinken und Käse</i>
Salatteller <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>



Verschiedenes

3 Rühreier <i>mit Schinken und Brot</i>
Strammer Max – <i>Schinkenbrot und 2 Spiegeleier</i>
1 Paar Wiener Würstchen <i>mit Brötchen</i>
<i>mit Kartoffelsalat</i>

Bauernfrühstück

Aus der kalten Küche

Käseplatte (<i>Emmentaler, Gouda, Camembert</i>) <i>mit Brot und Butter</i>
Schinkenplatte (<i>roh und gekocht</i>) <i>mit Brot und Butter</i>
Sülze – Hausmacher Art – <i>mit Brot und Butter</i>

Zum Nachtisch

Nusseisbecher, <i>Schoko- und Sahne</i>
Schwarzwaldbecher, <i>Schoko- und Sahne</i>
Früchteisbecher, <i>Eierlikör und Sahne</i>
Heiße Himbeeren <i>mit Vanilleis und Sahne</i>
Apfelstrudel <i>mit Vanilleis und Sahne</i>
Eiskaffee <i>mit Vanilleis und Sahne</i>
Eisschokolade <i>mit Vanilleis und Sahne</i>
Gemischtes Eis, <i>Erdbeer-, Schoko- und Vanilleis, Sahne</i>



Getränke

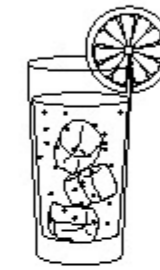
Biere

Wernesgrüner „Pils Legende“ <i>vom Fass</i>	0,3 l	0,4 l
Gottsmannsgrüner „Premium Pils“ <i>vom Fass</i>	0,25 l	0,4 l
Weltenburger Barock – <i>dunkel vom Fass</i>	0,25 l	0,4 l
Weltenburger Barock – <i>weißestes „Dunkel“</i>	0,25 l	0,4 l
Gottsmannsgrüner Weißbier	Fl.	Fl.
Weltenburger Weißbier – <i>dunkel oder alkoholfrei</i>	Fl.	Fl.
Radler – <i>Bier und Zitronenlimonade</i>	0,25 l	0,5 l
Cola Weizen	0,5 l	0,5 l
Wernesgrüner – <i>alkoholfrei</i>	Fl.	Fl.
Malzbier – <i>alkoholfrei</i>	Fl.	Fl.



Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite	0,2 l
Spezi	0,5 l
Tonic Wasser	0,25 l
Bitter Lemon	0,25 l
Ginger Ale	0,25 l
Mineralwasser	0,2 l
Apfelsaftschorle	0,5 l
Apfelsaft	0,2 l
Orangensaft	0,2 l
Bananensaft	0,2 l
Grapefruitsaft	0,2 l
Multivitaminsaft	0,2 l
Kirschsaft	0,2 l



– alle Getränke auch in 0,5 l erhältlich –

Heißgetränke

Tasse Kaffee	Kännchen Kaffee
Tasse Kakao	Kännchen Kakao
Espresso	Espresso choco
Cappuccino	Latte Macchiato
Café au lait	Café Creme
Glas Tee (<i>Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Frucht, Kräuter, Hagebutte</i>)
Grog
Jägertee
Glühwein



Hertzlichen Dank!

*Mein lieber Gast, Sie haben's geseh'n,
bei uns lebt man ganz angenehm,
ob mit – ob ohne Alkohol,
bei uns da fühlt sich jeder wohl,
ich hoff', Sie war'n bei uns zufrieden,
das Glück war Ihnen wohl beschieden,
drum bit' ich Sie ganz ohne Scheu,
schau'n Sie wieder mal vorbei,
und bringen Sie noch Freunde mit,
dann sind wir alle wieder quitt.*

Vielen Dank – Auf Wiederseh'n

Ihr Team vom Gasthof