



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Vorspeisen & kleine Gerichte

Rindfleischsuppe mit Flädle (Aa,C,I)
€ 6,90

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube (I,G,I)
€ 6,90

Maronencremesuppe (I,2,G)
€ 6,90

Wildrahmsuppe mit Sauerkirschen (I,3,J)
€ 6,90

Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum (3,G)
€ 9,80

*Bruschetta mit Waldpilzen, Knoblauch und Brie auf frisch geröstetem
Brot* (I,Aa,Ab,Hc,G)
€ 11,80

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Crôutons und

... geräucherter Entenbrust (I,8,C,D,G)
€ 12,80

... gebratener Gänseleber (I,8,C,D,G)
€ 11,90

... vegetarisch (I,8,C,D,G)
€ 9,90

Drei Garnelen in Knoblauchöl gebraten mit frischem Brot (I,Aa,Ab,Hc,G)
€ 9,80



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Wild- und Gänsezeit auf Gut Hungenbach

Hirschragout an Preiselbeeren mit Spätzle und Feldsalat (C,G,I)
€ 18,50

*Heimischer Wildschweinbraten mit Tirolerspeck-Knödel und
Wirrsinggemüse* (C,G,I)
€ 18,90

*Hirschmedaillons aus dem Rücken auf Cassis Sauce mit Romanesco und
hausgemachten Mandelkroketten* (1,2,Aa)
€ 31,80

Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und einem Bratapfel
(Aa,G,I)
€ 25,90

*Gänsebraten von der Gänsebrust mit Rotkohl, Maronen, Kartoffelklößen,
Rosenkohl und einem Bratapfel* (Aa,G,I)
€ 27,80

*Ganze Gans mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, Rosenkohl und
Bratäpfeln dazu eine Flasche Rotwein für (4 Personen nur auf
Vorbereitung)* (Aa,G,I)
€ 145,00



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Halbe Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen (Aa,G,I)
€ 22,80

***Norwegisches Lachsfilet an Safransauce mit Graupengemüse und
Kräutertagliarini*** (1,2,Aa)
€ 21,80

Kürbisquiche mit Kräuterquark (vegetarisch) (Aa,Ab,C,G,I)
(ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)
€ 14,90

***Gebackener Butternut-Kürbis an Zwiebelchutney mit Karotten-Ingwer-
Püree (vegetarisch) (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)*** (Aa,Ab,C,G,I)
€ 12,90

***Pâte de boulette Cordon-Bleu in Butter geschwenkt mit einem
Feldsalatbouquet im Gurkenring (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)*** (Aa,Ab,C,G,I)
€ 17,90



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Gut Hungenbach Klassiker

*Schnitzel „Hungenbach“ mit Champignons,
gebratenem Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei,
dazu Rösti und ein kleiner gemischter Salat (Aa,Ab,C,G,I)*
€ 16,80

*Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu Kartoffel-Wedges und ein kleiner gemischter Salat (C,G,I)*
250g € 23,80
350g € 29,80

*Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasauce
und Brokkoli, dazu Tagliarini (Aa,C,G,I)*
€ 18,90

*Poulardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern an geschwenkten
Bohnen und Pommes Croquettes (Aa,G,I)*
€ 17,80

*Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter,
dazu ein kleiner gemischter Salat (C,D,G,I)
(Zubereitungszeit ca. 30min)*
€ 19,80

*„Hungenbach“ Burger mit Bacon, Salat, Gurke, Tomaten, frischen
Zwiebeln und einer pikanten Barbecue Sauce, dazu Wedges (1,2,3, Aa)*
€ 14,90

...mit Cheddar – Käse (1,2,3,Aa,G)
€ 15,90

*Goatcheeseburger (panierter Ziegenkäse) mit Feigen-Senf-Sauce und
Wedges (vegetarisch) (1,2,Aa)*
€ 15,80



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Frische Hungenbachsalate

*Salatteller „Gut Hungenbach“,
dazu Ziegenkäse mit Pesto und Honig (C,G,I)*

oder

mit gebratenen Hähnchenstreifen (C,G,I)

oder

mit gebratenen Rinderstreifen (C,G,I)

oder

mit Thunfisch und Ei (C,G,I,D)

oder

mit Schinken und Käse (C,G,I)

€ 14,90

*Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse und
Zwiebeln (C,G,I)*

€ 12,90



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Desserts

Warmes Schokotörtchen mit Erdbeereis (1, Aa, C, G)
€ 9,90

Rote Grütze Parfait auf Fruchtspiegel und frischem Obst (1, Aa, C, G)
€ 6,80

Hausgemachtes Nougat-Tiramisu (1, Aa, C, G.)
€ 8,90

Pflaumenkompott mit Orange und Kardamom (1, Aa, C, G.)
€ 6,90

Französische Käseauswahl (Aa, G)
€ 8,90



Hotel & Restaurant
Gut Hungenbach
Historisches Kulturgut

Allergene und Zusatzstoffe Verzeichnis

Zusatzstoffe:

<i>1</i>	<i>mit Konservierungsstoffen</i>		
<i>2</i>	<i>mit Farbstoffen</i>		
<i>3</i>	<i>mit Antioxidationsmittel</i>		
<i>4</i>	<i>mit Geschmacksverstärker</i>		
<i>5</i>	<i>mit Phosphat</i>	<i>E</i>	<i>Erdnüsse</i>
<i>6</i>	<i>mit Süßungsmitteln</i>	<i>F</i>	<i>Soja</i>
<i>7</i>	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>	<i>G</i>	<i>Milch (Laktose)</i>
<i>8</i>	<i>geschwefelt</i>	<i>Ha</i>	<i>Mandeln</i>
<i>9</i>	<i>geschwärzt</i>	<i>Hb</i>	<i>Haselnüsse</i>
<i>10</i>	<i>gewachst</i>	<i>Hc</i>	<i>Walnüsse</i>
<i>11</i>	<i>koffeinhaltig</i>	<i>Hd</i>	<i>Cashewnüsse</i>
<i>12</i>	<i>Chininhaltig</i>	<i>He</i>	<i>Pekaniüsse</i>
		<i>Hf</i>	<i>Paranüsse</i>
		<i>Hg</i>	<i>Pistazien</i>
		<i>Hh</i>	<i>Macadamisnüsse</i>
		<i>I</i>	<i>Sellerie</i>
<i>Aa</i>	<i>Weizen</i>	<i>J</i>	<i>Senf</i>
<i>Ab</i>	<i>Roggen</i>	<i>K</i>	<i>Sesamsamen</i>
<i>Ac</i>	<i>Gerste</i>	<i>L</i>	<i>Schwefeloxid und Sulfite</i>
<i>Ad</i>	<i>Hafer</i>	<i>M</i>	<i>Lupinen</i>
<i>B</i>	<i>Krebstiere</i>	<i>N</i>	<i>Weichtiere</i>
<i>C</i>	<i>Eier</i>		
<i>D</i>	<i>Fisch</i>		