Gasthof Lühn
SCHÜTZENHOF
Hünfeld

Aus dem Suppentopf

Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln **7,60**

Bunte Salate der Saison

Bunter Beilagensalat der Saison

Wahlweise mit Sauerrahm[123]- oder Balsamicodressing[123] **7,60**

Falafel an Blattsalat

mit Balsamicodressing[123] und Mini-Brötchen **18,80**

Bunter Salatteller[123] mit Hühnerbrüstchen

und Cocktailsauce (Dip) und Mini-Brötchen **23,30**

Rumpsteak an bunten Salaten

mit Mini-Brötchen **32,20**

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gasthof Lühn
SCHÜTZENHOF
Hünfeld

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Rhöner Charme Schnitzel ♥

mit deftiger Lauchsauce mit Speck[5] und Bratkartoffeln **21,40**

Schnitzel „Jäger Art“ ♥

mit Pommes Frites **19,90**

„Feinschmecker-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Spargel und Käse überbacken,

dazu Kartoffelplätzchen **21,40**

Schnitzel „Wiener Art“ ♥

mit Pommes Frites **18,80**

Cordon Bleu ♥

Doppeltes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken[2],

dazu Pommes Frites **23,30**

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gasthof Lühn
SCHÜTZENHOF
Hünfeld

Spezialitäten

„Schützenhofs Grillpfännchen“

Medaillons vom argentinischen Black Angus Roastbeef mit Kräuterbutter gratiniert, Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce, Hühnerbrustfilet mit Hollandaise, mit Grilltomate und Bohnenbündchen, dazu Kroketten **30,90**

Schmunzelpfanne

Schweinelendchen gratiniert mit Champignonrahmsauce, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert dazu hausgemachte Spätzle **26,60**

Halbes Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes Frites **14,40**

Halbes Knobi-Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes Frites **15,50**

Rhöner Käsespätzle mit Röstzwiebeln **15,50**

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gasthof Lühn
SCHÜTZENHOF
Hünfeld

Argentinisches Angus Rind

Filetsteak „Hofmeister“

mit Knoblauch-Kräuterbutter[1,2,3]

dazu Pommes Frites 38,90

Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Café de Paris und

Röstzwiebeln[1,2,3] dazu Bratkartoffeln 32,20

Rumpsteak „Madagaskar“



mit feuriger Pfeffersauce[3] und Kroketten 32,20

Dessert

Eiskugeln nach Wahl die erste Kugel 3,40

jede weitere 3,00

Bourbon-Vanille[1], Schokolade, Walnuss[1], Erdbeere, Nuss-Nougat Praliné, Salted Caramel, Mangosorbet

Portion Sahne 1,10

1 - mit Farbstoff
2 – mit Sulfit
3 – enthält Antioxidationsmittel
4 – enthält Konservierungsstoffe
5 – enthält Geschmacksverstärker
6 – enthält eine Phenylaninquelle
7 – koffeinhaltig
8 – chininhaltig
9- Schwefeldioxid

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gasthof Lühn
SCHÜTZENHOF
Hünfeld

Gans(z) nach Ihrem Geschmack

Knusprig, braun und wohlgenährt kommt die Gans aus unserem Herd...

Boullion von der Gans mit feiner Einlage	**7,90**
Knusprige Gänsekeule mit Kartoffelklößen (3,4) und Rotkraut (2), garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen	**33,50**
Zarte Gänsebrust mit Kartoffelklößen (3,4) und Rotkraut (2), garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen	**33,50**

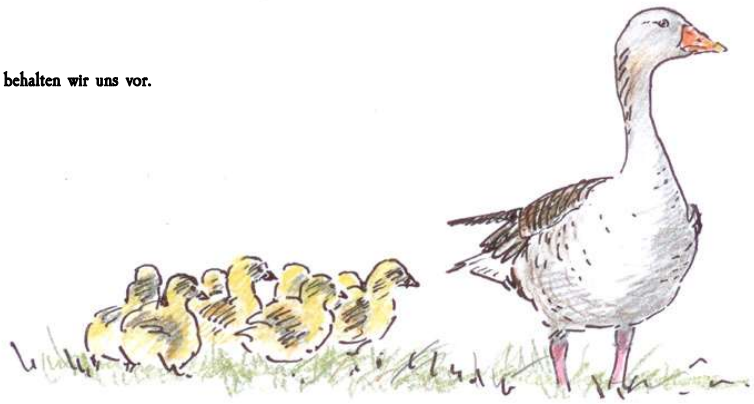
-Nur auf Vorbestellung-

Gänseschmaus für 4 Personen

Ganze Gans mit Hackfleischfüllung,
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße und Rotkraut
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen **156,-**

Ihren Gänseschmaus können Sie auch gemütlich zu Hause genießen.
Einfach telefonisch bestellen und Sie können Ihren Gänsebraten tranchiert und gut verpackt bei uns abholen.

Aktuelle Preisangleichungen durch unvorhersehbare Marktschwankungen behalten wir uns vor.



Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal