

Herzlich Willkommen im Gennersbrunnerhof

Sehr geehrte Gäste,

Es freut uns sehr, Sie in der goldenen Jahreszeit bei uns im Landgasthof begrüßen zu dürfen.

Damit wir unsere raren Sitzplätze gut einteilen können, bitten wir Sie vorgängig zu reservieren. (Die Sitzplatzeinteilung Sali & Restaurant wird kurzfristig eingeteilt.)

Für Ihr Vertrauen und Ihr Verständnis möchten wir uns herzlich bedanken. Geniessen Sie die «Wildzeit».

Möchten Sie die Getränke lieber selber einschenken?

Dann informieren Sie bitte das Servicepersonal.



Reiatgenuss ist ...


... eine Teamarbeit von Gastronomen, Gewerblern und Produzenten aus dem Reiat. Wir verstehen darunter das Gebiet von Dörflingen, Thayngen, den unteren und oberen Reiat und das Durachtal.


Diese Plattform ist ein erster Schritt. Wir sind zusammen unterwegs, um unsere Berufung, unser gemeinsames Engagement in der Region und auch ausserhalb wirtschaftlich erfolgreich zu leben.

www.reiatgenuss.ch

Weinstamm der Initiänt, Thomas Stamm

Rehfleisch, Wildschwein: Gennersbrunn, Dörflingen, Stetten, Merishausen | Direkt vom Jäger

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet: Schweiz | Metzgerei Steinemann, Thayngen 

Schafffleisch/ Lammfleisch | bolli's määhfarm 

Zanderchnusperli MSC EU, Crevetten MSC, Top CC Diessenhofen

Salate & Gemüse: Top CC Diessenhofen | Regional

Spargeln: Reiatspargeln, Büttenhardt 

Eier: Ei(d)er Fuchs, Altdorf 

Kürbis, Gennersbrunn 

Kartoffeln: Müller's Unterbuck, Thayngen 

Brot: Bedabecke, Basadingen

Vorspeisen

Chicoréesalat Orangenfilets	Fr. 8.50
Nüsslisalat Speck Ei	Fr. 11.50
Nüsslisalat Spezial" Speck und Champignons	Fr. 11.00
kleine Portion	Fr. 8.20
Nüsslisalat Ei	Fr. 9.90
kleine Portion	Fr. 7.20
Gemischter Salat	Fr. 9.90
kleine Portion	Fr. 7.20

Suppen

® Gennersbrunner Kürbiscrèmesuppe Rahmhaube mit Crevetten	Fr. 6.50
	Fr. 8.50
® Bouillon hausgemachten Flädli und Schnittlauch	Fr. 6.50

Warme Vorspeisen

® Wilddravioli Tüüfelsbutter unser Wildfleisch, Ravioli vom Daniele	Fr. 12.50
--	-----------

Kleine Gerichte

Salatteller frittierten Zanderchnusperli	Fr. 25.50
kleine Portion	Fr. 22.00
Salatteller panierten Schweineschnitzel	Fr. 24.50
® Wildhackbraten Pfefferrahmsauce Spätzli	Fr. 18.00
Fleischkäse gebraten Spiegelei Pommes frites	Fr. 18.00
Steinpilzrisotto	Fr. 18.00

Hauptgerichte

Schweineschnitzel paniert Pommes frites	Fr. 22.50
kleine Portion	Fr. 18.50
🍷 Schweineschnitzel Pfefferrahmsauce Spätzli	Fr. 24.50
kleine Portion	Fr. 21.00
Schweinesteak Kräuterbutter Pommes frites	Fr. 26.00
Kalbsaltimcoppa Steinpilzrisotto	Fr. 33.50
Hausgeräucherter Coppa	kleine Portion Fr. 29.50
Pouletbrust Waldpilzrahmsauce Spätzli Gemüsetöpfli	Fr. 29.00

Gemüseteller serviert mit:

Bunter Gemüseteller Kartoffelgratin	Fr. 25.50
Herbstgemüseteller	Fr. 22.50
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Spätzli, Birne, Waldpilzrahmsauce	
Rehschnitzel Waldpilzrahmsauce	Fr. 35.00
Kalbschnitzel Kräuterbutter	Fr. 34.00
kleine Portion	Fr. 29.50
Pouletbrust Kräuterbutter	Fr. 27.50

Beilagen:

Kleine Portion Pommes frites, 🍷 Spätzli, 🍷 Kartoffelgratin	Fr. 5.00
Gemüsetöpfchen	Fr. 7.00
Waldpilzrahmsauce	Fr. 3.50

Wir haben keine vegane Küche

Reh-, Wildschwein-, Kalb-, Schwein-, Poulet-, Rindfleisch CH, Pferdefleisch Canada
Zanderchmusperli EU

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an das Personal.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir keine spezielle Allergikerausbildung haben



Klassische Wildgerichte aus hiesiger Jagd

Gennersbrunn, Dörflingen, Stetten, Merishausen
(Schrotkügeli)

Ⓜ Rehpfeffer "Jägerart" Fr. 28.50
Herbstgemüse | Butterspätzli

kleine Portion Fr. 25.00

Ⓜ Rehgeschnetztes "Hubertus" Fr. 31.50
Waldpilzrahmsauce | Herbstgemüse | Butterspätzli

Ⓜ Rehschnitzel "Mirza" Fr. 36.50
Waldpilzsauce | Herbstgemüse | Butterspätzli

kleine Portion Fr. 32.00

Ohne Gemüse - Fr. 2.50

Ⓜ Wildravioli | Tüüfelsbutter Fr. 24.50
Raviolikreation aus unserem Reh und Wildschweinfleisch mit feiner Rezeptur
Vom Daniele

Ⓜ REHRÜCKEN nur auf Vorbestellung

Ab 3 Personen Rehrücken pro Person Fr. 49.50
Waldpilzrahmsauce, Herbstgemüse, Butterspätzli und Früchten

Unser Rehrücken wird im Säli serviert