



Schumanns Sommer-Karte

- 6.30 - 9.30 Uhr **Landfrühstück**
11.30 - 13.30 Uhr **Mittagstisch**
13.30 - 17.30 Uhr **Suppenzeit**
14.00 - 16.00 Uhr **Kaffee & Kuchen**
17.30 - 20.30 Uhr **Abendessen**
20.30 - 21.30 Uhr **Suppenzeit**
Restaurant am Sonntag ab 15 Uhr geschlossen

*Dafür bürgt schon auf jeden Fall
ein prima Küchenpersonal.
Junior Christian kann mit seinen Leuten
ein feines Essen zubereiten.*

*Doch sei auf keinen Fall indessen
der gute Service hier vergessen.
Aufmerksam und freundlich Tag um Tag,
so wie mans selber gerne mag.*

Die TOP 8 unserer Gäste *...zur Sommerzeit in Schumanns- Küche*

Die Empfehlung von unserem lieben langjährigen Stammgast Rolf Frowein

Schweineschnitzel "Frowein" 4/8 16,50 €
*dünn geklopft und knusprig gebraten, mit
Spiegelei (gerne auch 2, 3 oder 4 ..Stück a 1 €) und Pommes frites
Ganz Original nur mit "Schörlchen" (trockene Weißweinschorle 3,50 €)*

super lecker und doch vegetarisch - wird immer gerne genommen

Sellerieschnitzel "Gärtnerin" 16,50 €
*Selleriescheiben würzig paniert und knusprig gebraten
mit grünem Salat und Gartenkräuterschmand
Zur Weinverkostung aufgefallen - ein erfrischender Silvaner-Grauer Burgunder
0,1 ltr 1,90 € / 0,25 ltr 3,90 € / Flasche 0,75 ltr 11,80 €*

Ein Klassiker für Feinschmecker - endlich wieder mal auf der Karte

Oberpöllnitzer Reiterhofpfanne 3 26,50 €
*Filetspitzen vom Rind mit Champignons und Zwiebeln
gebraten und mit "Kloßfritten" in der Eisenpfanne serviert
Der empfohlene Wein ist ein französischer Merlot - vollmundig und trocken
0,1 ltr 1,90 € / 0,25 ltr 3,90 € / Flasche 0,75 ltr 11,80 €*

"Das beste Steak der Welt" - Zitat vom Fischer Gerhard Hollstein

Gepfeffertes Filetsteak 3 32,50 €

*das beste Stück vom Rind - das Filet - 250 Gramm,
hoch und dick, rosa gebraten mit Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln*

"Am Besten zubereitet bei Schumanns" - sagt unsere Freundin Christel

Schweinesteak au four 19,50 €

*zwei zarte Steaks vom Schweinerücken mit Würzfleisch
und Käse überbacken, dazu knusprige "Kloßfritten"*

...nach Ur-Oma Christas Rezept, die Allerbeste

hausgemachte Sülze 2/3 12,50 €

*vom Schwein mit feinen Zwiebeln, Gurke, pikantem
Gartenkräuterschmand und deftigen Bratkartoffeln*

...unserem Gourmet Wolfgang Liebern sein Lieblingsfisch

Zanderfilet "Liebern" 4/8 18,50 €

*grätenfrei - und auf der Hautseite in Butter gebraten,
Kartoffelstampf und buntes Gemüse*

Die Saison hat begonnen - nun kommt der Fisch bei uns auf den Tisch

herzhaftes Matjesfilet 4/8 13,50 €

*mit Zwiebelringen, pikantem Gartenkräuterschmand
und deftigen Bratkartoffeln*

Der Klassiker - schon wegen der Soße ...echt super mit Thüringer Klößen

Rinderroulade

21,50 €

*traditionell mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln
sorgsam gefüllt und geschmort, dazu Apfelrotkraut*

*Mit dem kraftvollen Geschmack des Blauen Zweigelt aus der WV Freyburg
0,1 ltr 3,80 € / 0,25 ltr 7,80 € / Flasche 0,75 ltr 22,50 €*

Macht " die Nase frei " und die Augen feucht

Rinder-Tafelspitz 7

19,50 €

*schonend gegart mit Gemüsestreifen und
mit kräftiger Meerrettichsoße angerichtet*

*Wir empfehlen dazu einen leichten und süffigen Dornfelder rose`
0,1 ltr 3,80 € / 0,25 ltr 7,80 € / Flasche 0,75 ltr 22,80 €*

Ein langersehnter kulinarischer Wunsch unserer Gäste geht wieder in Erfüllung

Schweinebäckchen 7

18,50 €

*vom Thüringer Hausschwein butterzart geschmort
mit kräftiger Soße und Rahmchampignons*

*Der passende Wein ist der Weissburgunder aus der WV Freyburg
0,1 ltr 3,40 € / 0,25 ltr 6,80 € / Flasche 0,75 ltr 19,80 €*

die traditionelle Art - zu jeder Jahreszeit ein kullinarischer Hochgenuß

Barbarie-Entenbrust 7

19,50 €

*knusprig gebraten, dazu helle kräftige
Soße und traditionell Apfelrotkraut*

*der leicht bekömmliche Bacchus aus der WV Freyburg ist der passende Wein
0,1 ltr 3,40 € / 0,25 ltr. 6,80 € / Flasche 0,75 ltr 19,80 €*
