



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Hotel & Restaurant Kischer's Landhaus
Willkommen bei guten Freunden

Sehr geehrte Gäste, verehrte Kunden und
Interessenten.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser reichhaltiges

Angebot mit regionalen und saisonalen

sowie hausgemachten Speisen

aus unserer Küche.

Für Wünsche und Anregungen
sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Team vom Kischer's Landhaus
wünscht Ihnen einen

Guten Appetit!



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Suppen / Soup

Rinderkraftbrühe

mit Saison Gemüse, Eierstich,
Fleischklößchen und frischen Kräuter

5,50

Krafty Beef broth

*with winter vegetables, egg,
meatballs and fresh herbs*

Karotten - Ingwercremesuppe

serviert mit einer Sahnehaube

4,90

*Carrots – ginger cream soup
served with whipped cream*

Salate / Salad

Kleiner gemischter Beilagensalat

mit Joghurt-Dressing

4,50

small salad

with a yogurt dressing

Landhaus Salat

eine bunte Salatmischung mit gegrillter
Putenbrust oder geräuchertem Lachs und gebratenem Pilzmix,
wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette
oder Joghurt-Dressing

11,60

Landhouse salad

*vibrant salad with grilled turkey breast or smoked salmon and
sautéed mushrooms choose from either a herb vinaigrette
or yogurt dressing*



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Vorspeisen / Starter

Gratinierter Ziegenkäse

auf einem Salatbett mit Himbeerdressing
und karamellisierten Nüssen

5,90

Gratinated goat cheese

*on a bed of mixed salad leaves, raspberry vinaigrette
and caramelized nuts*

Räucherlachs auf Meerrettich-Schmand

und dazu hausgemachte Kartoffelpuffer

7,50

Homemade potato hash brown topped with

smoked salmon and refined horseradish crème

Vegetarisch / Vegetarian

Kartoffelgratin mit saisonalen Gemüse

gratinert mit Gouda und Mozzarella

10,90

potato au gratin with seasonal vegetable

gratinated with gouda and mozzarella

Frische Spaghetti

mit Pilze der Saison, Gemüsejulienne

11,50

und Grana Padano

wahlweise mit Kräuter-Olivenöl oder Trüffel-Sahne Sauce

Spaghetti with seasonal mushrooms and grana Padano

with your choice herb-olive oil or a creamy truffle sauce



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Hauptgerichte / Main Dishes

Unser Landhausschnitzel

In der Pfanne mit Butter gebraten.

Alle Schnitzel werden mit Salat, wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert.

Pan fried with butter, all schnitzel are served with a side salad and a choice of either chips or fried potatoes

„Wiener Art / Vienna Schnitzel“

- vom Schweinelachs / pork steak 13,20
- von der Putenbrust / turkey breast 13,90
- vom Rindersteak / beef steak 16,90

„Hawaii Art“ (mit Ananas und Käse überbacken)

Hawaii style with pineapple, gratinated with cheese

- vom Schweinelachs / pork steak 14,90
- von der Putenbrust / turkey breast 15,60
- vom Rindersteak / beef steak 18,60

Wählen Sie dazu: Pilzsauce / creamy mushroom sauce +2,50

Paprikasauce / pepper sauce +2,50



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Landhausteller

3 Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce 16,50
dazu frisch gebratener Pilzmix, Gemüse
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Landhouse platter

*three pork fillet medallions with a creamy gravy, served with
mushrooms, vegetables, fried potato with bacon and onions*

Rumpsteak vom argentinischen Rind

mit Kräuterbutter, Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und kleinem Salat

Argentinean Rumpsteak

with herb butter, optionally with fries or fried potatoes and salad

- | | |
|--------------------|-------|
| ➤ 200g (add. 200g) | 18,50 |
| ➤ 250g (add. 250g) | 22,90 |

wählen Sie dazu / with your Choice:

- | | |
|-------------------------------------------|-----------|
| ◆ Pilzsauce / mushrooms cream sauce | add. 2,50 |
| ◆ Grüne Pfeffersauce / green pepper sauce | add. 2,50 |
| ◆ Whisky Rahmsauce / whisky cream sauce | add. 3,00 |
| ◆ Geschmorte Zwiebeln / braised onions | add. 2,00 |



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Gegrilltes Putensteak

an Basmati-Reis mit Keniabohnen
und einer Mango - Currysauce

Grilled turkey breast steak

with basmati rice, a mango - curry sauce and Kenya beans

13,50

Zwiebel Rostbraten

vom Rind an Rotweinsauce

mit Knopfspätzle und saisonalem Buttergemüse

Roasted beef steak

*topped with braised onions served with a red wine sauce
and swabian noodles*

17,20

Fisch / Fish

Gebratenes Rotbarschfilet

an Senfsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck,
und Zwiebeln, Beilagensalat

Pan-Fried Fillet of haddock on a mustard sauce

fried potatoes with bacon and onions

and side salad

14,90

Lachs - Lasagne

mit Spinat, gratiniert mit Mozzarella

salmon lasagne

with spinach, gratinated with mozzarella

15,50



Hotel Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Dessert / Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,20

Warm apple pie

served with a scoop of vanilla ice cream

and whipped cream

Himbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis

4,90

mit heißen Himbeeren und Sahne

Raspberry ice sundae

three scoops of vanilla ice cream

with warm raspberries and whipped cream

Duett von hellem und dunklem Schokoladenparfait

mit karamellisierten Nüssen

4,90

und Waldbeeren - Grütze

Duett of light and dark chocolate parfait

with caramelized nuts and berry compot

Cremè Brûlée

nach altem französischem Rezept mit Vanille

3,90

und Cognac, gratiniert mit Rohrzucker

Cremè Brûlée old french recipe

with vanilla and cognac, gratinated with raw sugar

Nach Ihrer Wahl mit / with your Choice:

4,80

- mit Schokoladensauce und Nüssen / *chocolate sauce and nuts*
- mit Beerengrütze / *berry compot*
- mit Karamellsauce und Nüssen / *caramel sauce and nuts*