

*Herzlich willkommen im
Welcome to*

*Landgasthof
Hotel Will*



*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
We wish you a pleasant time*

Am Sportplatz 1
36286 Neuenstein-Untergeis
Tel. +49 6621 153 44

www.landgasthof-will.de
landgasthof-hotel-will@t-online.de

Verehrte Gäste,

*wie in sehr vielen anderen Bereichen der Wirtschaft ist auch in der Gastronomie
die Personalverfügbarkeit angespannt.*

*Um unseren Gästen nach wie vor ein angenehmes Restaurantenerlebnis
ermöglichen zu können, haben wir unsere Speisekarte etwas angepasst.*

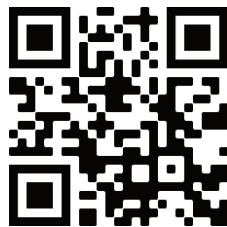
Sicher haben Sie dafür Verständnis.

Dear Guests,

*in the gastronomy area - as well as in other economic areas -
the undermanning situation is tensed.*

*In order to offer our guests still a pleasant restaurant experience,
we adaptet our menu.*

Thank you for your understanding.



Suppen/Soups

Rinderkraftbrühe 5,50 €
mit Gemüseeinlage und Eierstich

Consommé
with vegetables and insert Eierstich
a

Gulaschsuppe mit Toast 6,10 €
Goulash soup with toast

2; l

Zwiebelsuppe 5,80 €
Onion soup

l

Toast/Toast

Jägertoast 14,40 €
2 Schweinelendchen auf Toast, Jägersauce und Salatbeilage

Hunter's Toast
2 pork medaillons on toast, sauce chasseur (mushrooms) and side salad

2; a; d

Salat und Gemüse / Salad and Vegetables

Gemischter Blattsalat der Saison 16,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Toast
Mixed salad of the season, stripes of chicken breast and toast
a; d; i; 5

Vegetarisch und Vegan / Vegetarian and Vegan

Zucchini-Möhren-Puffer 11,80 €
mit Salatbeilage
Zucchini-carrot-pancake
with salad sidedish
15; a; h

Gebackener Camembert 11,80 €
mit Preiselbeeren auf Toast und Salatbeilage
Baked Camembert Cheese
with cranberries on toast and salad sidedish
2; 5; a; d

Ofenkartoffel mit Salatbeilage 11,80 €
Baked potato with side salad
a; d

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
The labeling of additives and allergens can be found on the last page of the menu

Liebe Gäste,
wir servieren Ihnen in unserem Restaurant Schweinefleisch ausschließlich aus regionaler Erzeugung und artgerechter Tierhaltung. Das erspart lange Transportwege und garantiert unseren Gästen eine gleichbleibend hervorragende Qualität!

*Dear guests,
the pork we serve in our restaurant is exclusively from regional production and species-appropriate husbandry.
So we save long distance transports and our guests get an excellent and constant quality!*

Pfannengerichte / Stir-fry dishes

Schnitzel „Wiener Art“

17,40 €

mit Pommes frites, Salatteller

Schweineschnitzel nach Wahl

19,60 €

mit Jäger-, Paprika-, Rahm-, Schmand-, Hollandaise-, Zwiebelsoße oder Hawaii (überbacken)
mit Pommes frites, Salatteller

Pork Escalope

*optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, onion sauce or Hawaii (gratinated)
french fries and salad dish*

2; 4; 5; a; d; g; i

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

19,90 €

mit Hinterschinken und Käse gefüllt
Hollandaise, Kartoffelkroketten, Salatteller

Pork escalope „Cordon Bleu“

*stuffed with ham and cheese, Sauce Hollandaise,
potato croquettes and salad dish*

4; 5; a; d; g

Holzfällersteak

19,90 €

Schweinekammsteak mit Röstzwiebeln
Kartoffelspalten und Salatteller

Steak „Woodman“

*Pork neck steak with fried onions,
potato wedges and salad dish*

4; 5; d; i

Schweinemedailleurs

19,30 €

mit Broccoliröschen, Champignons und Käse überbacken,
Kartoffelkroketten und Salatteller

Pork Medailleurs

*with broccoli florets and mushrooms, gratinated with Gouda,
potato croquettes and salad dish*

4; 5; a; d; i

Spezialitäten vom Geflügel / Poultry Specials

Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust
und Salatbeilage 15,80 €

Baked Potato with Chicken Breast

with side salad

d; g; 5; 4

Gebratene Hähnchenbrust 17,80 €

mit Ananas und Käse überbacken auf Rahmsauce,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 5;a;d;g

Roasted Chicken Breast

*with pineapple, gratinated with Cheese, Cream Sauce,
fried potato patties and salad dish*

Vesper / Snacks

Strammer Max mit Hausmacher Cervelatwurst 13,50 €

Strammer Max German Salami

Bread covered with homemade german salami and fried egg

2; a; i; 7

Wurstsalat mit Brot 13,20 €

Sausage Salad with Bread

2; d; l;

Spezialitäten vom Rind / Beef Specials

Rumpsteak 26,30 €

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Ofenkartoffel oder Pommes frites, Salatteller

Rump steak with french fries

fried onions and herb butter. baked potato or french fries and salad dish

5; a; d; g

Rumpsteak „Madagaskar“ 25,50 €

in Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten, Salatteller

Rump steak „Madagascar“

with creamy pepper sauce, potato croquettes and salad dish

2; 5; a; d; g

Rindergulasch „Oma's Rezept“ 19,30 €

mit Butterspätzle und Salatteller

Beef Stew „Grandma's Recipe“

with butter noodles and salad dish

a; i; d

Fisch / Fish

Gebratenes Lachsfilet 18,80 €

auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Roasted Salmon Fillet

leaf spinach with sauce hollandaise and boiled potatoes

2; a; d; g; i; l;

Spezialitäten vom Wild / Deer Specials

Hirschsteak mit Pfifferlingen 20,10 €

in Rotweinsoße dazu Kartoffelkroketten und Salatteller

Deer Steak with Chanterelles

with red wine sauce, croquettes and salad dish

d; g; 5; 4

Wildgulasch mit Steinpilzen 19,60 €

dazu Butterspätzle und Salatteller

Deer Goulash with Ceps

with spätzle and salad dish

d; g; 5; 4

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
The labeling of additives and allergens can be found on the last page of the menu

Kinderteller bis 12 Jahre / Kids plate up to 12 years

Portion Pommes frites 4,10 €

French fries

5; i

Kleines Schweineschnitzel 9,50 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Pork escalope with french fries and side salad

4; a; d

Hähnchennuggets 8,80 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Chicken nuggets with french fries and side salad

5; d; g; i

Spaghetti Bolognese 8,50 €

Spaghetti Bolognese

a; d; e

Seniorenteller / Senior plates

Rindergulasch „Oma's Rezept“ 13,70 €

mit Butterspätzle und Salatteller

Beef Goulash „Grandma's Recipe“

with spätzle and salad dish

2;4;5;a;d

Senioren schnitzel „Wiener Art“ 13,50 €

mit Pommes frites, Salatteller

Senioren schnitzel nach Wahl 14,50 €

mit Jäger-, Paprika-, Rahm-, Zwiebelsoße oder Hawaii (überbacken)

mit Pommes frites, Salatteller

Pork Escalope „Senior style“

optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, onion sauce or Hawaii (gratinated) french fries and salad dish

2; 4; 5; a; d; g

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
The labeling of additives and allergens can be found on the last page of the menu

Dessert / Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen 6,50 €

mit Sahne

Vanilla Icecream with hot sour cherries

with whipped Cream

7; a; d; m; i

Brownies mit Obstsalat, Eis und Sahne 6,90 €

Brownies with fruit salad, Ice Cream and whipped Cream

7;11;a;d;m;j

Vanilleeis mit Obstsalat 6,50 €

mit Sahne

Vanilla Icecream with fruit salad

with whipped Cream

7; a; d; m; i

Gemischtes Eis 6,00 €

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne

Mixed Icecream

Vanilla-, strawberry- and chocolate icecream with whipped Cream

7; a; d; m; i

Kaffee Freddo 4,40 €

Espresso, Vanilleeis und Sahne

Caffè Freddo

Espresso, vanilla ice cream and whipped Cream

7; a; d; m; i

Panna Cotta mit Obstsalat 4,20 €

Panna Cotta with fruit salad

Espresso, vanilla icecream and whipped Cream

7;a;d;m;i

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
The labeling of additives and allergens can be found on the last page of the menu

Bier vom Fass / Draft Beer

Radeberger Pils	0,3 l	2,90 €
Radeberger Pils	0,5 l	4,10 €
Kreuzberg - Bier	0,3 l	2,90 €
Kreuzberg - Bier	0,5 l	4,10 €
Allgäuer Büble Edelweißbier vom Fass	0,3 l	2,90 €
Allgäuer Büble Edelweißbier vom Fass	0,5 l	4,10 €
Allgäuer Büble „Hell“ vom Fass	0,3 l	2,90 €
Allgäuer Büble „Hell“ vom Fass	0,5 l	4,10 €

Flaschenbier / Bottled Beer

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Allgäuer Büble Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Paulaner Weißbier Kristall	0,5 l	4,10 €
Paulaner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Beverages

Pepsi Cola ^(1;3;9)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
Mirinda, 7up ^(1;3)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
Förstina Mineralwasser spritzig			0,25 l	2,60 €
Förstina Mineralwasser still			0,25 l	2,60 €
Pepsi Max ^(1;3;9;12)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
Bananesaft			0,2 l	3,10 €
Kirschsaff			0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
Tonic Water			0,2 l	2,60 €
Bitter-Lemon ⁽¹⁰⁾			0,2 l	2,60 €
Johannisbeer-Schorle			0,3 l	3,90 €
Trade Island Eistee			0,33 l	3,90 €

Weine von dem Weingut Uwe Spies (Rheinhessen) / Wine Specialties

Dittelsheimer Riesling ⁽¹⁵⁾	trocken 0,2 l	5,70 €
Dittelsheimer Riesling ⁽¹⁵⁾	halbtrocken 0,2 l	5,70 €

Rosé und Rotwein / Rosé and Red Wine

Rotwein aus Dornfelder und Regenttraube

Dornfelder ⁽¹⁵⁾ trocken	0,2 l	5,70 €
Dittelsheimer Rotwein ⁽¹⁵⁾ halbtrocken	0,2 l	5,70 €
Portugieser Weißherbst ⁽¹⁵⁾ halbtrocken	0,2 l	5,70 €

Weine vom Weingut Heuchelberg

Weißer Burgunder ⁽¹⁵⁾	zart fruchtig 0,2 l	5,70 €
Schwarzriesling Weißherbst ⁽¹⁵⁾	halbtrocken 0,2 l	5,70 €

Weinschorle	0,2 l	3,20 €
Hochstädter Apfelwein ⁽⁵⁾	0,25 l	2,40 €
Hochstädter Apfelwein ⁽⁵⁾	0,5 l	4,10 €

Heiße Getränke / Hot Beverages

Tasse Kaffee	2,50 €
Pott Kaffee	3,20 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffee	3,20 €
Glas Tee	2,50 €
(Schwarzer Tee, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte, Grüner und Kamille)	
Heiße Schokolade ohne Sahne	3,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30 €

Spirituosen / Liquors

Schlitzer Korn	2 cl	2,70 €
Obstler	2 cl	3,20 €
Pircher Williams Birne	2 cl	2,60 €
Pircher Williams Birne mit Liebe	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie	2 cl	3,40 €
Burgen Kümmel	2 cl	2,70 €
Sambucca	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	5,20 €
Ramazotti	4 cl	4,40 €
Ouzo	2 cl	2,70 €
Grappa	2 cl	3,40 €
Kümmerling	2 cl	2,80 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Unicum	2 cl	2,40 €
Sherry	5 cl	3,70 €
Campari-Orange	0,2 l	6,00 €

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff - 2. mit Konservierungsstoff - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. mit Phosphat - 8. mit Milcheiweiß - 9. Koffeinhaltig - 10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. mit Taurin - 15. Sulfite

Allergene

a: Eier - b: Fisch - c: Krebstiere - d: Milch - e: Sellerie - f: Sesamsamen - g: Schwefeldioxid und Sulfite
h: Erdnüsse - i: glutenhaltiges Getreide - j: Lupine - k: Schalenfrüchte - l: Senf
m: Sojabohnen - n: Weichtiere

