

Herzlich willkommen im
Welcome to

Landgasthof Hotel Will



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

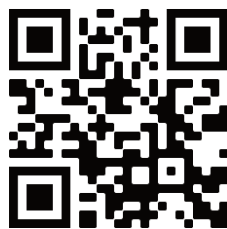
Am Sportplatz 1
36286 Neuenstein-Untergeis
Tel. +49 6621 153 44

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.*



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

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

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

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren auf Toast

11,80 €

und Salatbeilage

*Baked Camembert Cheese
with cranberries on toast*

with salad sidedish

2; 5; a; d

Ofenkartoffel mit Salatbeilage

11,80 €

Baked potato with side salad

a; d

Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust

16,80 €

und Salatbeilage

Baked Potato with Chicken Breast

with side salad

d; g; 5; 4

Strammer Max mit Hausmacher Cervelatwurst

13,50 €

Strammer Max with homemade Salami

Bread covered with homemade german salami and fried egg

2; a; i; 7

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!*

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-, sauce Hollandaise, 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

Schweinemedallions

19,90 €

mit Champignon-Rahmsoße,
Kartoffelkroketten und Salatteller

Pork Medallions

*with mushroom cremesauce,
potato croquettes and salad dish*

4; 5; a; d; i

Rindergulasch „Oma's Rezept“

19,30 €

mit Butterspätzle und Salatteller

Beef Stew „Grandma's Recipe“

with butter noodles and salad dish

a; i; d

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

Rumpsteak

26,30 €

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller

Rump steak with french fries

fried onions and herb butter, french fries and salad dish

5; a; d; g

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;

Kinderteller bis 12 Jahre / Kids plate up to 12 years

Portion Pommes frites

4,10 €

French fries

5; i

Hähnchennuggets

8,80 €

mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

5; d; g; i

Kleines Schweineschnitzel

9,50 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Pork escalope with french fries and side salad

4; a; d

Seniorenteller / Senior plates

Senioren schnitzel „Wiener Art“

13,50 €

mit Pommes frites, Salatteller

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 nach Wahl

14,50 €

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

Pork Escalope „Senior style“

*optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, sauce Hollandaise, 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 Obstsalat

6,50 €

mit Sahne

Vanilla Icecream with fruit salad

with whipped Cream

7; a; d; m; i

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

6,50 €

mit Sahne

Vanilla Icecream with hot sour cherries

with whipped Cream

7; a; d; m; i

Brownie mit Obstsalat und Sahne

6,90 €

Brownie with fruit salad and whipped Cream

7;11;a;d;m;j

Kaffee Freddo

5,10 €

Espresso, Vanilleeis und Sahne

Caffè Freddo

Espresso, vanilla ice cream and whipped Cream

7; a; d; m; i

Panna Cotta

4,20 €

Panna Cotta

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	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Mirinda, 7up ^(1;3)	0,2 l	2,80 €	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	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Apfelsaft	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,10 €
Bananesaft	0,2 l	3,10 €		
Kirschsaft	0,2 l	3,10 €		
KiBa			0,4 l	5,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,40 €
Tonic Water	0,2 l	2,60 €		
Bitter-Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,60 €		
Johannisbeer-Schorle			0,3 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	3,50 €
Hochstädter Apfelwein ⁽⁵⁾	0,25 l	2,90 €
Hochstädter Apfelwein ⁽⁵⁾	0,5 l	4,10 €

Heiße Getränke / Hot Beverages

Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	3,40 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Glas Tee	2,90 €
(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

