

unsere Salatteller



Kleiner bunter Salatteller

3,90 € 1,4,7,
10,12,
13, A



Großer bunter Salatteller mit Toast

11,20 € 1,4,7,9,
10,12,
13,A

Salatteller „Leni“

Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Zwiebeln, Champignons, Toast

17,90 € 1,4,7,9,
10,12,
13,A
klein
14,20 €

Tradition trifft Genuss

„Wiener Schnitzel“ vom Schwein
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

13,90 € 1,7,9

„Cordon Bleu“ vom Schwein
Paniertes Schweineschnitzel mit Käse, Schinken gefüllt, Pommes Frites

14,60 € 1,7,9,B,C

Currywurst mit Pommes Frites

10,50 € 7,C,D

**Zwei gebratene Hähnchenbrustfilet's mit einer
Sweet-Chilli Hollandaise**, dazu ZucchiniGemüse und Kroketten

18,20 € 1,7,13,B

Zwei gebratene Hähnchenbrustfilet's „Altfränkische Art“
mit einer Apfel-Speck-Majoransoße dazu Kroketten

18,20 € 4,7,1

Zwei gebratene Hähnchenbrustfilet's „Provenzalische Art“
mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln & gebackenen Kartoffel

17,90 € 7

Zwei gebratene Hähnchenbrustfilet's „Ofenkartoffel“
mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark & Salatbeilage

18,20 € 4,7,10,12
„A

„Mama Mia Burger“ mit Potato fries
Rustikales Burgerbrötchen mit Remouladensoße, Salat,
hausgemachten Rinderpattie, Tomaten, Zwiebeln, Rucolasalat,
Balsamicocreme, Parmesanblättchen und Kräuterpesto

17,20 € 1,7,9,
10,12,
B,D,

"Meilo Burger" mit Potato fries
Rustikales Burgerbrötchen mit gegrilltem Schweinebraten, Käse, Salat,
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Burgersoße, Remouladensoße

16,20 € 7,9,10,12
„C

"Tweety Burger" mit Potato fries
Hamburger Burgerbrötchen mit Hähnchenbrustfilet in einer knusprigen
Kellogg's - Panade, Käse, Remouladensoße, Blattsalat und Farmersalat

16,90 € 7,9,10,B,
C

„Landhaustoast“
Zwei kleine Schweinerückensteaks auf Toast, mit Pilzen, Speck,
Zwiebeln, Blattsalat & Remouladensoße

14,50 € 4,7,9,10,
B,C

„Thüringer Rostbrätel“
Gebratenes Schweinenackensteak mit gebratenen
Zwiebeln, Bratkartoffeln & Speck

13,90 € 7,12,B,C

**Pinsa „Margerita“**

gebackene Pinsa mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucolasalat, weiße Balsamicocreme, gehobelter Parmesan

13,50 € 4,7,9,10,12**Pinsa „a la Maxi“**

gebackene Pinsa mit Tomatensoße, Mozzarella, Italienischer Landschinken, Rucolasalat, weiße Balsamicocreme, gehobelter Parmesan

16,50 € 4,7,9,10,12,D,B**Vegetarische Gemüsefrikadellen „Provenzalische Art“**

mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und gebackene Kartoffeln

13,50 € 1,7**Zwei Stück gebackener Käse** mit gemischten Salat, Toast und Preiselbeeren**12,20 €** 1,7,9**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** und einer Salatbeilage**11,50 €** 4,7,10,12,A

unsere Bowl's

„Chicken Bowl“

Quinoa, Bohnen, Gurken, Tomaten, Paprika, Teriyakisoße, gebratenes Hähnchenbrustfilet, Rucolasalat

15,90 € 9,13,A**„Shrimps Bowl“**

Quinoa, Bohnen, Gurken, Tomaten, Paprika, Teriyakisoße, in Kräuterbutter gebratene Rießengarnelen, Rucolasalat

16,90 € 2,9,13,A**„Super Bowl“**

Quinoa, Bohnen, Gurken, Tomaten, Paprika, Avocado, Sesamdressing, Spiegelei, Rucolasalat

14,90 € 1,6,8,9,13,

aus dem Meer

Frisches gebratenes Lachsfilet

mit hausgemachter Kräuterbutter auf gebratenen ZucchiniGemüse dazu Salzkartoffeln

21,90 € 2,4,10**Zwei gebratene Filet von der Dorade**

auf einer leichten Meerrettichschaumsoße dazu gebackene Kartoffeln

20,90 € 2,4,7

für die kleinen Gäste

Erni und Bert 6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites**7,20 €** 1,7,9**Schweinchen Dick** Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes Frites**8,50 €** 1,7,9**Captain Blaubär** 5 Fischstäbchen mit Pommes Frites**6,20 €** 1,2,7,9,**Portion Pommes Frites****4,20 €** 7

Dessert

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss

* * *

„Coupe Danmark“ 6,20 € - 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße 4,A

* * *

Walnusseis mit Eierlikör 7,90 € 3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 4,A

* * *

Fürst Pückler Becher 5,90 € Jeweils eine Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne 4,A

* * *

Sanfter Engel 6,90 € 2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne 4,A

* * *

Schokotraum 6,20 € 3 Kugeln Schokoladeneis mit Schokosoße und Sahne 4,A

* * *

Villa Kunterbunt 4,90 € 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties 4,A

www.landgasthof-gunsenheimer.de

Jeden Freitag
Schnitzeltag ab 17.00 Uhr

Am ersten Mittwoch im Monat
- Schlachtschüssel -

Am zweiten Donnerstag im Monat
- Schaschliktag -

Öffnungszeiten:

DO - MO ab 17.00 Uhr SO ab 11.00 Uhr

DI und MI Ruhetag

(außer bei Schlachtschüssel)

Küchenzeiten: DO - MO von 17.00 Uhr - 20.30 Uhr

SO von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr / 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr

+++ UM TISCHRESERVIERUNG WIRD GEBETEN +++

Allergentabelle / Gerichte enthalten

1 = Eier / 2 = Fisch / 3 = Krebstiere / 4 = Milch / 5 = Sellerie /
6 = Sesamsamen / 7 = Schwefeldioxid und Sulphite / 8 = Erdnüsse /
9 = Glutenhaltiges Getreide / 10 = Lupine / 11 = Schalenfrüchte /
12 = Senf / 13 = Sojabohnen / 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe

A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsmittel / C = Antioxidationsmittel /
D = mit Geschmacksverstärker / E = geschwefelt /
F = geschwärzt / G = gewachst / H = mit Süßungsmittel (n) /
I = mit Phosphat / J = koffeinhaltig / K = chininhaltig

Seit mehr als vier Generationen ist der Landgasthof Gunsenheimer in Familienbesitz. Der Landgasthof liegt mitten im Herzen Deutschlands, am Tor zum Thüringer Wald. Mit wunderschönen Wanderwegen und Sehenswürdigkeiten in der Nähe lockt die Region immer wieder Touristen aus der Ferne an. Die Entfernung zu der Bayrischen Puppenstadt Neustadt bei Coburg sowie zur Spielzeugstadt Sonneberg beträgt ca. 3 Kilometer. Coburg, die alte Residenzstadt mit Ihren Sehenswürdigkeiten (z.B. Ehrenburg, Veste uvm.) ist 15 Kilometer entfernt. Auch in den Thüringer Wald, mit seinen schönen Skigebieten ist es nicht weit.



Im Jahre 1910 ist die Gaststätte bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Im selben Jahr wurde das Gebäude wieder von Richard Köhler, dem Eigentümer, aufgebaut. Nach dem Wiederaufbau wurde Landwirtschaft betrieben sowie verschiedene Limonade aus dem eigenen Brunnenwasser hergestellt, die man in der ganzen Region verkaufte. Im Jahr 1923 heiratete die Tochter von Richard Köhler, Lydia Köhler, den Hoflieferanten des Bulgarischen Königs von Coburg, Karl Gunsenheimer aus dem Itzgrund. Sie brachten gemeinsam vier Kinder zur Welt, Melitta, Marga, Hans und Manfred. Im Jahre 1976 übernahm der jüngste Sohn Manfred die Gaststätte, die nun den Namen „Zum Grünen Wald“ hatte, zusammen mit seiner Frau Anni. 1977 kam Sohn Steffen zur Welt der 1992 eine Lehre als Koch antrat und auf Reisen ging um seine Fachkenntnisse zu erweitern. Im Jahr 2000 kehrte er wieder nach Meilschnitz zurück und übernahm 2004 die Gaststätte seiner Eltern. Seit diesem Zeitpunkt heißt Sie auch so wie Sie der Volksmund schon immer nannte.

Landgasthof Gunsenheimer

Feiern Sie bei uns

Taufe, Geburtstag, Kommunion,
Konfirmation, Polterabende, Hochzeit,
Jubiläum, Trauerfeier uvm.

Auf Wunsch bereiten wir auch gerne
Grill- oder kalte Platten für Sie zu.