

SEIT  1794

# GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



## HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter [www.asshorns.de](http://www.asshorns.de) oder bei  

*Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal anfragen. Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an. Dies werden wir nach Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.*

## Zum Aperitif

**Dudler Gin (0,15l) – 6,50**

Gin | Almdudler | Orangensirup

**Clementino Spritz (0,15l) – 6,50**

Klementinenlikör | Prosecco | Soda

**Monte Tonic (0,15l) – 6,50**

Amaro Montenegro | Schweppes Indian Tonic Water

**Aperol Maracuja Spritz (0,15l) – 6,50**

Aperol | Prosecco | Maracuja

**Lillet Wild Berry (0,15l) – 6,50**

Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry

## Alkoholfrei

**Driver's Spritz (0,15l) – 6,00**

Monin Bitter | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

**Herbie (0,15l) – 6,00**

Martini Vibrante | Schweppes Indian Tonic Water | Maracuja

**Pink Cadillac (0,15l) – 6,00**

Martini Floreale | Soda | Blutorange



## BIER AUS DEM FREISTAAT *(vom Fass)*

**Original Paulaner Oktoberfestbier**

½ Maß – 6,00

Maß – 11,00

**König Ludwig Dunkel**

0,3 l – 3,80

0,5 l – 6,00

## Aus dem Suppenkessel

### Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

### Steirische Kürbissuppe – 6,50

Kürbiskernöl | Sahne

## Zur Vorspeise (oder zum Bier)

### Hausgemachter Obatzda – 8,50

original bayerische Käsezubereitung | rote Zwiebeln |  
Laugengebäck | dunkles Brot

### Nürnberger Rostbratwürstchen – 10,50

½ Dutzend Nürnberger Rostbratwürstchen |  
Sauerkraut | Bauernbrot

### Gebackener Camembert – 9,50

Preiselbeeren | Salatbouquet | dunkles Brot

### Wurstsalat – 9,50

Fleischwürstl | Allgäuer Bergkäse |  
Zwiebelringe | Essig-Öl-Marinade | Bauernbrot



## Salatvergnügen

### Tolle-Knolle-Salat – 15,50

frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |  
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

### Bayerischer Almsalat – 16,50

herbstliche Salate | gebratene Serviettenknödel | Bergkäse |  
Radi | Radieserl | Apfel-Vinaigrette-Dressing | Baguette | Dip

## Burger

### Asshorns Landhausburger – 19,50

200 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |  
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

### Marc's Burger – 19,50

fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |  
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

### Veggie-Burger – 16,50

Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |  
Schmorzwiebeln | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage



## Wittlager Kartoffelplate

### Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne gebraten,  
mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen, mit lauter Leckereien belegt  
und zum Schluss mit Käse gratiniert

#### Plate „Bayern“ – 15,50

Obatzda | rote Zwiebeln | Speckwürfel | Rucola

#### Plate „Schinken“ – 15,50

gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

#### Plate „Bolbec“ – 15,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

#### Plate „Griechenland“ – 15,50

Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem  
beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 5,50



## Bayernspezialitäten

### Altbayerisches Schnitzel – 19,50

Schweineschnitzel in Bretzel-Senf-Panade |  
Preiselbeersauce | Bauernkartoffeln

### Schmankerlteller – 17,50

Rostbratwürstchen | gebratener Leberkäs |  
Fasssauerkraut | Bratkartoffeln

### Gebratener Leberkäs – 16,50

kleine Bauernkartoffeln | Spiegeleier | kleiner Salat

### Münchner Zwiebelrostbraten – 29,50

Rinderrücken | zweierlei Zwiebeln | Jus | Bratkartoffeln

### Zanderfilet aus der Butterpfanne – 24,50

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf

### Kross gegrillte Schweinshaxe – 18,50

Fasssauerkraut | dunkles Brot

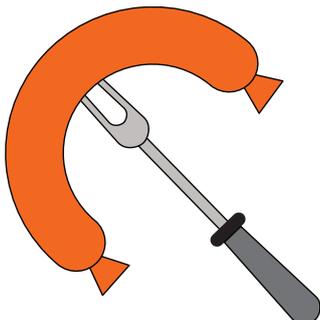
## Fleischlos zünftig

### Gebratene Serviettenknödel – 15,50

Schwammerl | Sahnesauce | Salatteller

### Allgäuer Käsespätzle – 15,50

selbstgehobelte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Salatbeilage



## Schnapslerl

Bodensee Obstler (2 cl) – 3,00

Gebirgsenzian (2 cl) – 3,00

Bärwurz (2 cl) – 3,00

Blutwurz (2 cl) – 3,00

## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### Westfälisches Bauernschnitzel – 18,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

### Bohmter Ratsherrenteller – 21,50

Steaks vom Rind und Schwein | Champignons | Sauce Hollandaise |  
Bratkartoffeln | Speckböhnchen

### Shared-Space-Teller – 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |  
Asshorns Currysauce | Reistimbale

### Räuberteller – 29,50

250g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |  
Speckböhnchen | Röstkartoffeln

### Klein, aber fein – 16,50

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |  
Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

### Niedersachsenteller – 19,50

Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-Champignons |  
Brokkoliröschen | Mandelbutter | Kartoffelrösti

### Herbstcurry – 15,50 **VEGAN**

Butternusskürbis | Paprika | Erbsen |  
Kurkuma-Kokos-Sauce | Basmatireis  
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50



## Unsere Weinempfehlungen

### 2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden  
unser All-Time-Favourite: tolle Fruchtaromen,  
spritziges, harmonisches Geschmacksbild  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,50

### 2023er Chardonnay Zellertal (trocken)

Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz  
frisch und leicht, salziger Feuerstein, dezente  
Mandarinennote, geschmeidige Kraft  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 2023er Weißer Burgunder (trocken)

Weingut Knab, Endingen, Baden  
herrlich fruchtig, mit extra viel Saftigkeit, enor-  
me Trinkfreude, unser Liebling für jeden Tag  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 2023er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz  
elegant und komplex mit schöner Frucht,  
mineralisch, feines Säurespiel  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2022er Riesling (feinherb)

Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel Kues, Mosel  
dezente Restsüße und angenehme Säure,  
super fruchtig  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 24,50

### 2023er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz  
einer unserer liebsten Sommerweine: fruch-  
tig, spritzig, lecker  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 24,50

### 2020er Rosso di Toscana (trocken)

Fattoria Renzo Masi, Toskana, Italien  
Cuvée (95% Sangiovese, 5% Colorino),  
saftige Beeren, Noten von Nelke und Lakritz  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

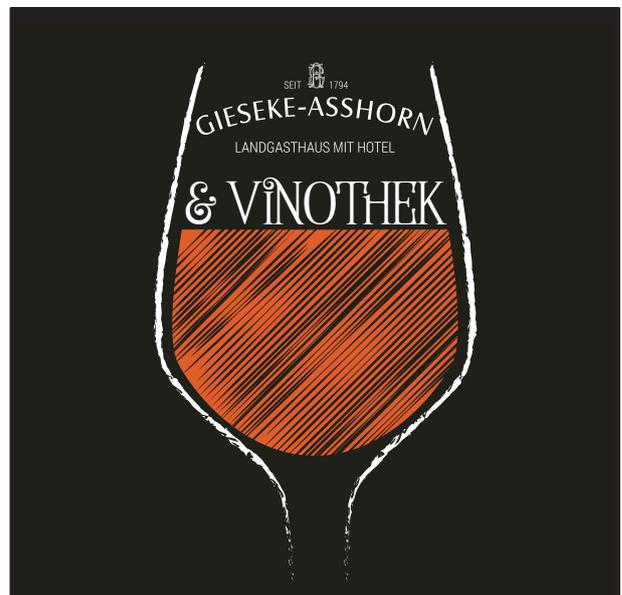
### DER RIESLING DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders,  
aber immer von deutschen Top-Winzern

Glas 0,2l – 7,50 / Flasche 0,75l – 23,50

Sprechen Sie uns an.

Nichts für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer  
geschlossenen Weinkarte und stöbern Sie  
durch über 150 Positionen oder fragen Sie  
nach unseren Lieblingen.  
Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach  
dem richtigen Wein.



## Zum Dessert

### Der Klassiker – 7,00

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

### Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

### Dänischer Kaffeeklatsch – 7,00

Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

### Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

### Kaiserschmarrn – 9,50

Mandeln | Rosinen | Puderzucker

### DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

#### Mini-Dessert – 3,50

wechselnde Cremespeisen im Miniglas

Sprechen Sie uns an.



### Kaffeespezialitäten

Cafe Creme – 2,50

Cappuccino – 3,00

Espresso – 2,40

Milchkaffee – 3,80

Latte Macchiato – 3,50

### Digestif-Empfehlungen

#### Holzfass Obstbrand (2 cl) – 4,00

Destillerie Lantenhammer

herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen, gelagert in Limousin-Eichenfässern, für Kenner

#### Grappa ‚La Diciotto Lune‘ (2 cl) – 4,90

Distilleria Marzadro

18 Monate in unterschiedlich großen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Eschen- und Akazienholz gelagert, sanft und harmonisch

#### Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 4,90

pure Frucht, ohne Aromen, vollmundiger Geschmack, mild und weich  
z. B. Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille, Sauerkirsch, Mirabelle

#### Lantenhammer Liköre (2 cl) – 4,50

traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche Frische, leichte Süße  
z. B. Williams, Heidelbeer, Mirabelle, Sauerkirsch