

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Hotelrestaurant!

Gern servieren wir Ihnen eine Vielfalt regionaler Gerichte sowie internationale Köstlichkeiten.

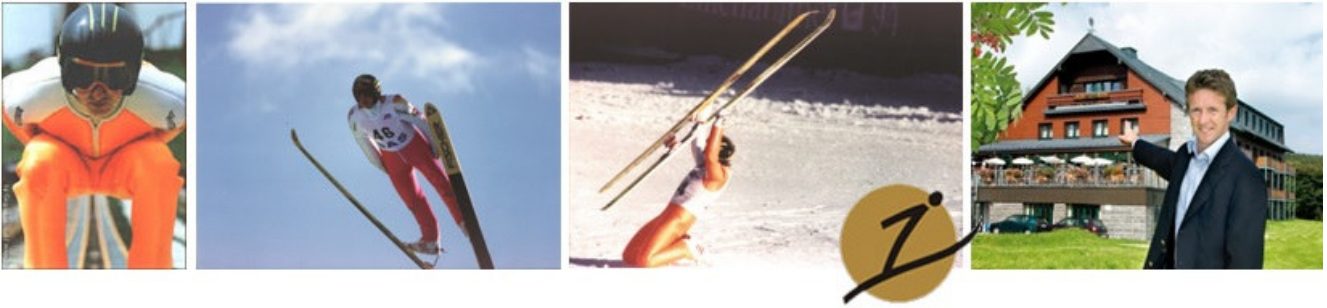
Mit unserer Speisekarte können Sie kulinarisch nach Anfahrt und Absprung vom Schanzen- t i s c h springen, beim Hauptgang den Flug genießen und mit dem Dessert eine saubere Telemark-Landung setzen. Ski heil!

Die fleischlosen Gerichte sind in unserer Karte mit einem **vegetarisch bzw. vegan** (die veganen Angebote) markiert. Fragen Sie bitte nach, wenn wir Ihnen andere Komponenten aus der Karte zusammenstellen dürfen. Bitte *Lab beachten.

Einige Gerichte tragen die Namen bekannter Weltcuporte im Skispringen. Auf vielen Schanzen der Welt war es mir vergönnt, bei internationalen Sprungläufen auf dem Podium zu stehen. Natürlich erinnere ich mich gern daran und möchte nun auch Sie daran teilhaben lassen. Ich lade Sie zu einem kulinarischen Streifzug durch die Welt des Skispringens ein. Guten Appetit.

Anfahrt - Suppen

- | | |
|--|------------------------|
| ☞ Würzige Soljanka an Kräuter-Sauerrahm | 7,50 € |
| ☞ Veganes Erbsen-Kokos-Süppchen mit Minzöl und Spicy Erbseneinlage | 7,50 €
vegan |
| ☞ Japanische Miso-Ramen-Suppe mit zartem Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse und feiner Schärfe | 7,50 € |



Absprung - Vorspeisen

- ☞ **Nakládaný Hermelín**
**Herzhaft eingelegter Camembert in Gewürzöl mit Sauerkraut,
 Speck-Crunch und weißer Zwiebel,
 dazu servieren wir frisches Zwiebelbrot vom Lang Bäcker** **7,80 €**
vegetarisch ohne Speck möglich
- ☞ **Kleiner gemischter Salat mit buntem Gartengemüse
 (Möhrenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika)
 eingelegten roten Zwiebeln und Croûtons** **8,50 €**
vegan
- ☞ **Großer gemischter Salat mit buntem Gartengemüse
 (Möhrenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika)
 eingelegten roten Zwiebeln und Croûtons** **11,50 €**
vegan

wahlweise dazu:

 - Lady-Style**
**Im Serranoschinken gebratener Ziegenfrischkäse
 mit fruchtigem Apfel-Holunder-Chutney** **17,50 €**
 - Gentleman-Style**
**Tranchen von der gegrillten Fairmast Hähnchenbrust
 serviert mit einem Guacamole-Dip** **17,90 €**
- ☞ **Beef Tatar vom österreichischen Premium-Rind
 mit einem Wachtelei, eingelegten roten Zwiebeln,
 Ciabatta und schwarzer Knoblauch-Mayonnaise** **20,90 €**

**Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette und Ihr Lieblingsdressing,
 wahlweise Joghurt-French-Dressing oder Honig-Balsamico-Dressing.**



Flugphase - Hauptgänge

kulinarische Eindrücke aus vier Olympischen Skisprungorten

Albertville (FR) – 1992 acht Plätze am Sieg vorbei

- ☞ **Hausgemachte Spinat-Bergkäse-Knödel an Nussbutter und mariniertem Wildkräutersalat**

18,50 €

vegetarisch*

Sarajevo (BA) – 1984 Gold Normalschanze und 1984 Silber Großschanze

- ☞ **Pljeskavica**
Balkanischer Burger mit einem gegrillten Lamm-Rinder-Patty Fetakäse, Ajvar und Krautsalat, serviert mit krossen Kartoffelecken und Knoblauch-Dip

19,90 €

Calgary (CAN) – 1988 Spiele zum Vergessen „Dabei sein ist alles.“

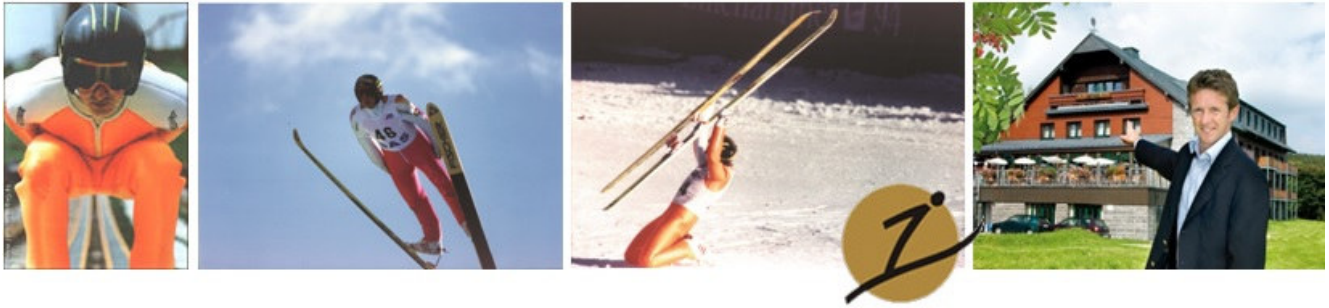
- ☞ **Gespickter Hirschbraten aus der Keule mit kräftiger Rahmsauce, Petersilien-Kartoffelstampf und Möhren-Lauchgemüse**

21,90 €

Lillehammer (NOR) – 1994 Gold Großschanze und Gold Team Großschanze

- ☞ **Im Kräuter-Weißweinsud pochiertes Kabeljaufilet an einer aromatischen Flusskrebs-Sauce, frischen Tagliarini und wildem Brokkoli**

27,80 €



Weitere Hauptgerichte, inspiriert von bekannten Weltcuporten

Oberstdorf (GER) Vierschanzentournee-Springen 1990 und 1993 – 1. Platz

☞ **Schanzentisch-Platte**

Rustikale Brotzeit mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten von der Fleischerei Schaarschmidt und der Hofkäserei Fritzs, frisches Brot von der Bäckerei Lang und Butter

17,50 €

Sapporo (JPN) – 17.12.1989 – Weltcupstieg – Großschanze

☞ **Kare Raisu – Veganes Japanisches Curry mit Hähnchenfleischersatz, frischem knackigem Gemüse und Sushi-Reis**

17,70 €

vegan

☞ **Vegane Buddha Bowl bestehend aus gedämpftem Sushi Reis, marinierter Sesam-Wassermelone, Pak Choi und Avocado sowie einer Erdnuss-Teriyaki-Sauce**

18,10 €

vegan

Predazzo (ITA) - WM 1991 – Bronze – Großschanze/ Bronze – Team

☞ **Piccata Milanese – Gebratenes Fairmast-Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle an frischen Tagliarini in aromatischer Tomaten-Sugo und Basilikum**

19,10 €

Oberwiesenthal (GER) – 15.6.1996 – Abschiedsspringen mit neuem Schanzenrekord von 102,5 m

☞ **Erzgebirgischer Sauerbraten, gebeizt im Kräutersud, dazu Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Wild-Preiselbeeren**

19,60 €

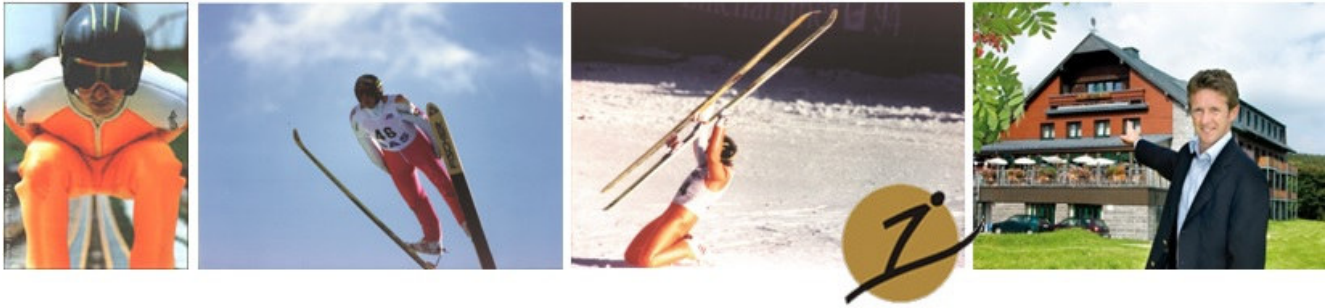
Garmisch-Partenkirchen (GER) - 1. Weltcupstieg in Deutschland am 01.01.1984 zur Vierschanzentournee

Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Färse (250 g) mit aromatischem Fettrand, an krossen Steak House Pommes und buntem Beilagensalat

33,90 €

☞ **Steak Strindberg von der deutschen Färse (250 g) unter einer Zwiebel-Senf-Gewürzgurken-Kruste mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salatbukett**

34,50 €

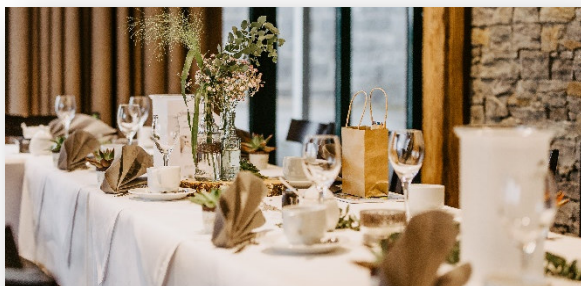


Landung – Desserts

- | | |
|---|--------------------------------------|
| <p>☞ Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</p> | <p>7,90 €
vegetarisch</p> |
| <p>☞ Hausgemachte Tonka Crème Brûlée
an Zitronen-Buttermilch-Eis</p> | <p>9,10 €
vegetarisch</p> |
| <p>☞ Hausgemachtes Blaubeer-Cheesecake mit einer Nocke
vom Schokoladen-Orangen-Eis</p> | <p>9,30 €
vegetarisch</p> |

Schon gewusst.....?!

In unserem Bankettraum „Iron Mountain“ mit Zugang zum Garten sind wir gern Gastgeber, wenn Sie Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenjubiläum bis 28 Personen in privater Atmosphäre genießen möchten. Wir richten gern Ihre nächste Feierlichkeit aus.



Wenn Sie mit der Küche und dem Service zufrieden waren, freuen wir uns als engagiertes Team um Jens Weißflog über Ihre Bewertung im Internet. Dafür stehen diverse Plattformen wie Google, Facebook, holidaycheck.de oder ähnliche zur Verfügung. Wir würden uns glücklich schätzen, wenn Sie Ihre positiven Erfahrungen mit uns an andere Gäste weitergeben.

Danke für Ihren Besuch!