

*Herzlich willkommen im
Welcome to*

Landgasthof Hotel Will



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

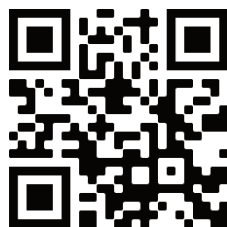
Am Sportplatz 1
36286 Neuenstein-Untergeis
Tel. +49 6621 153 44

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

Zwiebelsuppe

5,80 €

Onion soup

l

Gulaschsuppe mit Toast

6,10 €

Goulash soup with toast

2; l

Toast/Toast

Jägertoast

14,40 €

2 Schweinelendchen auf Toast, Jägersauce und Salatbeilage

Hunter's Toast

2 pork medallions 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 of your choice

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

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

Holzfällersteak

19,30 €

Schweinekammsteak mit Röstzwiebeln
Kartoffelspalten und Salatteller

Steak „Woodman“

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

4; 5; d; i

Schweinemedallions

19,90 €

mit Broccoliröschen, Champignons und Käse überbacken,
Kartoffelkroketten und Salatteller

Pork Medallions

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

4; 5; a; d; 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



Die Küchenchefin empfiehlt / The chef recommends



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*

Gegrillte Lammhaxe

19,80 €

mit Prinzessbohnen und Kartoffelplätzchen d;g

Grilled lamb shank

with princess beans and fried potato patties

Gebratene Entenbrust in Orangensoße

19,90 €

Kartoffelplätzchen und Salatteller d;g

Roasted duck breast in orange 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

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

Spezialitäten vom Rind / Beef Specials

Tafelspitz mit Meerrettichsoße 13,80 €
Salzkartoffeln und Salatteller

Boiled beef with horseradish sauce
boiled potatoes and salad dish

Rindergulasch „Oma's Rezept“ 19,30 €
mit Butterspätzle und Salatteller

Beef Stew „Grandma's Recipe“
with butter noodles and salad dish a; l; d

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

Rumpsteak mit Pommes frites 26,30 €
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Salatteller

Rump steak with french fries
fried onions and herb butter and salad dish 5; a; d; g

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

Wildgulasch mit Steinpilzen 19,60 €
dazu Butterspätzle und Salatteller

Deer Goulash with Ceps
with spätzle and salad dish d; g; 5; 4

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

Kinderteller bis 12 Jahre / Kids plate up to 12 years

Portion Pommes frites 4,10 €

French fries

5; i

Spaghetti Bolognese 8,50 €

Spaghetti Bolognese

a; d; e

Hähnchennuggets 8,80 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Chicken nuggets with french fries and side salad

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

Senioren schnitzel nach Wahl 14,50 €

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

mit Pommes frites, Salatteller

Pork Escalope „Senior style of your choice“

optionally with mushroom-, sweet peppers-, cream-, Hollandaise, onion sauce or Hawaii (gratinated)

french fries and salad dish

2; 4; 5; a; d; g

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

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

4,20 €

Panna Cotta

7; a; d; m; i

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	2,00 €
Förstina Mineralwasser still			0,25 l	2,00 €
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 €
Kirschsaft			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 €

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

