

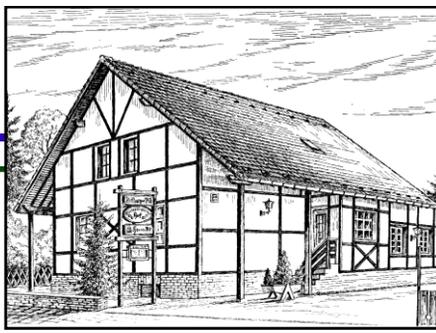
Verehrter Gast!

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen! Unser Haus und die gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bereiten.

Wir werden versuchen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der Aufenthalt im Restaurant in angenehmer Erinnerung bleibt. Wir sind bestrebt, stets jeden Gast zufrieden zu stellen. Sollte uns dennoch ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden und diese zu erfüllen.

Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Leupers



Vorspeisen kalt:

Blattsalat „Sommerfrische“
knackiger Blattsalat in Balsamico Dressing mit gerosteten
Croutons und Schweinefiletstreifen € 14,90

Thunfischcocktail „Mexico“
saftige Thunfischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Gurke
und Zucchini in pikantem Dressing € 12,70

Melonenschiffchen „Ogenia“
saftige Honigmelonenspalten mit
Lachsschinken € 13,80

Vorspeisen warm:

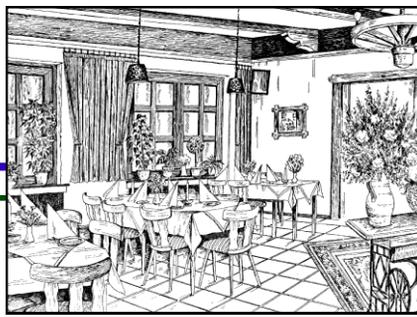
Schneckenpfännchen „Art des Hauses“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Blattspinat, Hollandaise
und Knoblauchbutter gebacken, dazu Toast € 10,90

Champignons „Italia“
saftige Champignons, paniert und gebacken
an Knoblauchdip € 11,40



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!





Aus dem Suppentopf:

*Zwiebelsuppe „Art des Hauses“
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Hollander Käse überbacken* € 6,80

*Rinderkraftbrühe „Schwabische Art“
kraftige Rinderbrühe mit Maultaschenscheiben,
Gemüsewürfeln und Schnittlauch* € 6,60

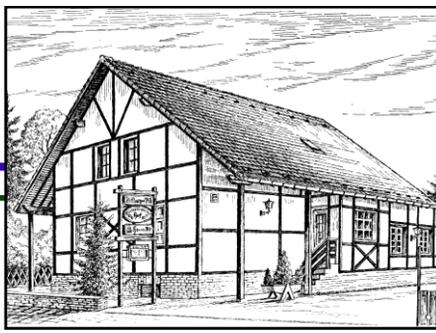
*„Tomatencremesuppe“
eine fruchtige Tomatensuppe mit Kräutern,
Tomatenstücken und Sahnehaube* € 6,40

Alle Suppen auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

Nudelgerichte:

*Gemuselasagne „Gärtnerin“
mediterrane Gemuselasagne mit Käse überbacken
und Kräutersoße* € 14,40

*Tortellini „Milan“
gefüllte Tortellini in Tomatensauce mit Erbsen,
Champignons und Käse überbacken* € 13,90



Hauptgerichte:

„Tafelspitz“

*gekocht in Meerrettich- oder Schnittlauchsoße dazu
Blumenkohl und Kartoffeltaler* € 19,90

Lammhufte „Provencial“

*geschmorte Lammhufte in Rotweinsauce mit
Mediterranem Gemüse und Herzoginkartoffeln* € 23,90

Filetspitzen „Forsterin“

*gem. Filetspitzen in Pfefferling- Krauterosse
dazu Rosti* € 21,80

„Brieffanne“

*Schweinefilet am Stück gebraten, auf Champignonspatzlen
mit Rahmsauce und Brie überbacken* € 22,90

„Pfeffersteakteller“

*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Pfefferrahmsauce,
dazu Broccoli und Rosti* € 24,60

Rumpsteak „Tiroler Art“

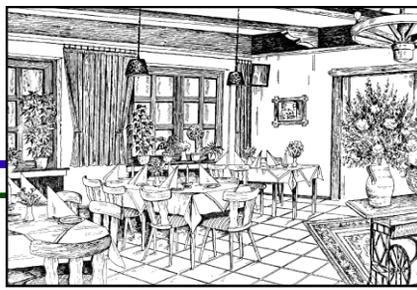
*rosa gebraten, mit Zwiebelringen in Backteig, Grilltomate,
Krauterbutter und Pommes-Frites* € 26,90

Kahnchenbrust „Italia“

*saftige Kahnchenbrust auf Blattspinat mit
Hollandaise überbacken dazu Kartoffeltaler* € 18,90

Gerne verpacken wir Ihr übrig gebliebenes Essen, berechnen

aber je nach Aufwand 0,50 € bis 1,50 € !



Hauptgerichte:

Schweinefilet „Melba“

*Schweinefilet mit Pfirsichhälften Schinkenstreifen Sc. Hollandaise
überbacken dazu Herzoginkartoffeln* € 23,80

Schweinerückensteak „Giesenkirchen“

*saftig gebraten, auf grünen Speckbohnen dazu Rahmsauce
und Kroketten* € 18,90

Putensteak „Tonno“

*gebratenes Putensteak mit Thunfisch, Schinkenstreifen, Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaler* € 20,80

„Schweinefiletspieß „Dubbarj“

*Schweinefiletstücke am Spieß saftig gebraten an Krauterrauce mit
gebackenem Blumenkohl und Kroketten* € 23,70

Schnitzelecke:

„Zigeunerschnitzel“

*paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter
Zigeunerrauce und Pommes Frites* € 18,90

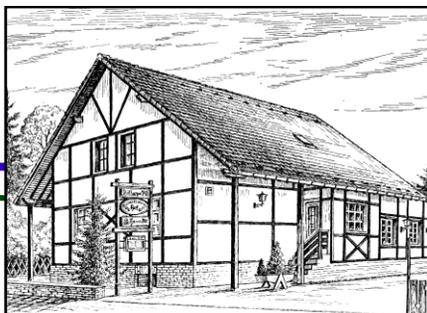
„Pizzaschnitzel“

*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,
dazu Pommes - Frites* € 18,60

„Bauernschnitzel“

*Schweine- und Putenschnitzel auf Bratkartoffeln
mit zwei Spiegeleiern* € 18,40

Für Änderung der Gerichte berechnen wir 1,00 € bis 1,50 € !



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Zanderfilet „Mediterrane Art“
gebratene auf Ratatouille-Gemüse
mit Rosti*

€ 21,80

*Rotbarschfilet „Wiener-Art“
paniert gebacken auf Blattspinat
dazu Herzoginkartoffeln*

€ 18,90

*ganze Forelle „Mullerin“ (Gratenfrei)
in brauner Butter gebraten mit
Salat und Kartoffeln*

€ 19,80

*Lachslasagne „Kieler Bucht“
dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,
mit Käse überbacken, an Dillsauce*

€ 15,90

Sollte es Ihnen gut geschmeckt haben, sagen Sie es bitte weiter !

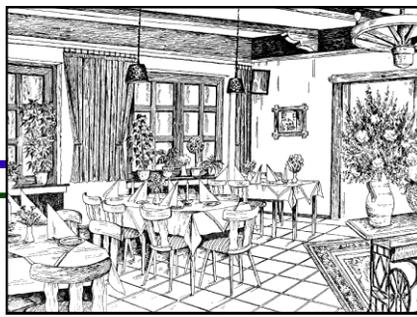
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

Beachten Sie auch unsere Angebote

auf den Speisetafeln!!!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

www.giesenkirchener-hof.de



Genießen Sie ab zwei Personen:

Überraschungsmenu „Giesenkirchener Hof“

*3-, 4-, oder 5 - Gang - Menu,
nach Kreationen des Chefs.
Lassen Sie sich überraschen!*

<i>3 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 30,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 37,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 45,90</i>

*Zu allen Überraschungsmenus servieren wir Ihnen zum Abschluss
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



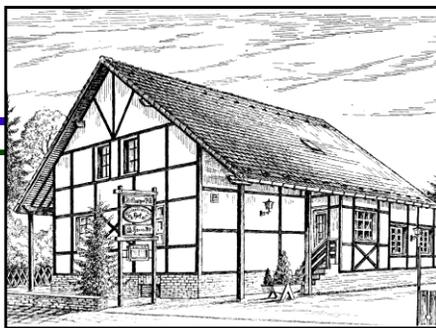
Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!

Einige Gerichte in unserer Speisekarte enthalten Zutaten wie z. B.

Milch, Mehl, Eier, Fisch etc., die Allergien auslösen können.

*Sollten Sie auf mindestens eines der 14 Hauptallergenen reagieren,
setzen Sie sich bitte vor der Zusammenstellung Ihrer Speisen mit der*

Bedienung in Verbindung!



Für unsere kleinen Gäste bis zwölf Jahren
empfehlen wir:



„Papa-Schlumpf“

kleine Frikadellen in Champignonrahmsauce
mit Kroketten

€ 5,50



„Fauli“

Fischstäbchen mit Blattspinat
und Kroketten

€ 6,80



„Schlumpfina“

panierte Kalbchenbrust mit Erbsen,
Pommes-Frites und Ketchup

€ 7,90

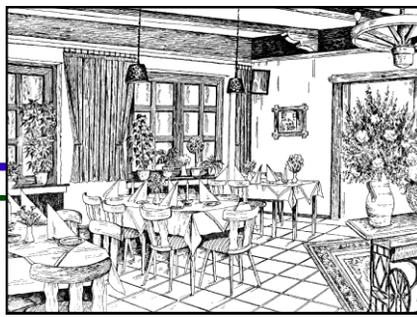


„Farmi“

Spatzle mit Champignons und
Schinken in Sahnesoße

€ 5,90

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen
unserer Haupt- und Fischgerichten!
(Preisnachlass € 1,50)



Für den kleinen Appetit:

„Gebackene Brietaler“

bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 8,80

„Eiertoast“

*Toastbrot mit Kochschinkenscheiben, Eischeiben,
Tomatenscheiben und Käse überbacken* € 9,90

„Currywurst“

*herzhafte Currywurst in pikanter Soße
mit Pommes Frites* € 11,90

„Schnitzeltoast“

*Putenschnitzel auf Toast
mit zwei Spiegeleiern* € 13,90

Salatteller „Sommerfrische“

*bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in French Dressing, mit
Schinkenstreifen, Eischeiben, Käsestreifen und Oliven* € 14,90

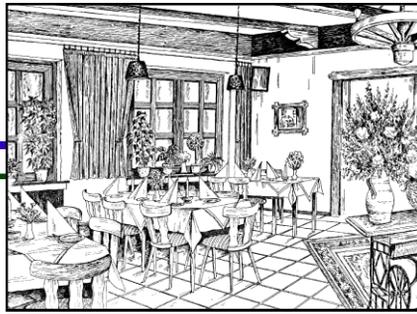
gemischter Salat in French Dressing

kleine Portion € 5,90

große Portion € 7,80

Mayonnaise oder Ketchup € 0,80

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



Desserts:

„Furst Puckler“
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,
mit Mandeln und Sahne € 5,90

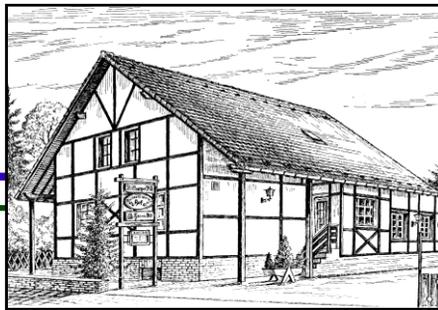
„Krusperkugel“
Vanilleeis im Knuspermantel mit
dreierlei Saucen und Sahne € 7,10

„Schokokuchen“
lauwarmer Schokokuchen mit
Vanilleeis und Sahne € 8,70

„Amarena Becher“
Vanilleeis mit Amarena Kirschen
Mandeln und Sahne € 6,90

„Birne Helene“
Vanilleeis mit Birnenfächer, Schokoladensoße,
Sahne und Mandeln € 6,30

Kindereis „Harlekin“
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel
und Sahne garniert € 4,30



Biere

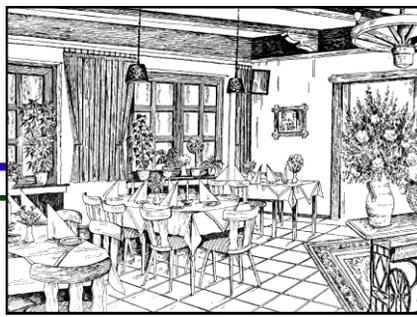
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 3,80</i>

Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Light Apfelschorle</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola,</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,60</i>

Aperitifs

<i>Martini dry, med., rosso</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Sherry dry, bianco, cream</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Campari Orange, Soda</i>	<i>cl 4</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Kir, Kir Royal</i>	<i>l 0,1</i>	<i>€ 5,90</i>



Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,80
<i>Wacholder</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,80
<i>Obstler</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Sambuca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Wodka</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Kimbeergeist</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Kirschwasser</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Williamsbirne</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Malteser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Remy Martin</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,10
<i>Asbach</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,90
<i>Rum</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,90
<i>Ouzo Plomari</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,70

Liköre

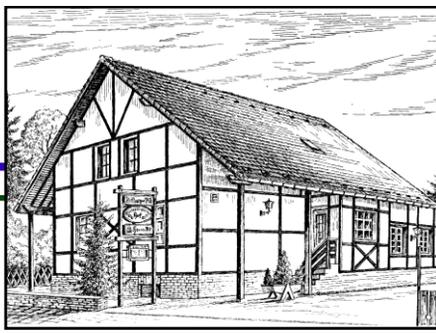
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50

Bitter / Halbbitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Jägermeister</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Underberg</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,20
<i>Ramazotti</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Averna</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80

Edelbrände

<i>O-De-Vie Mirabelle</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Kirsch</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Framboise</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Calvados</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Williams</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10



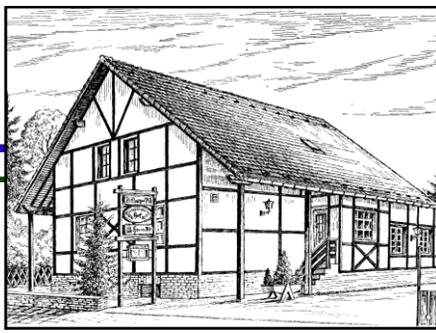
Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,90</i>	<i>l. 0,25 € 6,50</i>	<i>l. 0,5 € 13,00</i>
<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,80</i>	<i>l. 0,25 € 6,30</i>	<i>l. 0,5 € 12,60</i>
<i>Spatburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	<i>l. 0,15 € 4,10</i>	<i>l. 0,25 € 6,70</i>	<i>l. 0,5 € 13,40</i>
<i>Merlot Rose trocken</i>	<i>l. 0,15 € 4,20</i>	<i>l. 0,25 € 7,00</i>	<i>l. 0,5 € 14,00</i>
<i>Merlot Rouge Vin de Table, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,95</i>	<i>l. 0,25 € 6,60</i>	<i>l. 0,5 € 13,20</i>
<i>Schinderhannes mild</i>	<i>l. 0,15 € 3,85</i>	<i>l. 0,25 € 6,40</i>	<i>l. 0,5 € 12,80</i>
<i>Merlot Rotwein lieblich</i>	<i>l. 0,15 € 3,95</i>	<i>l. 0,25 € 6,60</i>	<i>l. 0,5 € 13,20</i>

Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“
aus der Sektkellerei*

Schloss Rheinberg, Brut € 21,90



Warme Getranke:

Tasse Kaffee creme € 2,60

Glas Tee € 2,40

Espresso € 2,80

Espresso Macchiato € 3.10

Cappuccino € 3,60

Latte Macchiato € 4,90

Kaffee Latte € 3,40
(Milchkaffee)