



Aus unserem Suppentopf:

(0,2l Tasse - dazu reichen wir Brot)

Pikanter Gulascheintopf⁵¹
mit Paprika und Rhöner Kartoffeln
5,50

Rhöner Kartoffelsuppe^{49, 51}
Die Kartoffeln beziehen wir von unserem Lieferant Zentgraf.
mit Gemüsestücken verfeinert
4,80



Knackfrisch und gesund:

Salatschüssel mit Pflücksalaten
mit Hausdressing*, Croutons⁴⁰ und ofenfrischem Baguette⁴⁰

dazu
gebackener Camembert und Preiselbeeren^{40, 51}
11,80

oder

Marinierte* Putenbruststreifen
Das Putenfleisch beziehen wir vom Geflügelhof Bleuel
12,50



Kleine Salatschüssel mit Hausdressing*
3,80

Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe^{4,40,42,52}

Hotel | Restaurant | Café Peterchens Mondfahrt
Wasserkuppe 46 – 36129 Gersfeld - RESERVIERUNG: TEL. 06654-381
PETERCHENS-MONDFAHRT.DE



Für den kleinen Hunger:

„Strammer Rhöner“
Bauernbrot⁴⁰ mit rohem Schinken³²,
Röstzwiebeln, dazu 2 Spiegeleier⁴²
und Salate der Saison*
9,80

Flammkuchen⁴⁰
*Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden.
Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig.
klassisch, mit Schmand, Speck und Zwiebeln^{49,32,40}*
9,80





Auch mal ohne Fleisch genießen:

Hausgemachte Bärlauchkäsepatzle^{40,42,49}

Der intensiv nach Knoblauch riechende Bärlauch ist in ganz Europa und Nordasien beheimatet. Bärlauch wird selten kultiviert, auf dem Markt wird er meist als Wildkraut angeboten. Er wächst bevorzugt auf feuchten, humusreichen Laubwaldböden an schattigen Standorten. Angeblich soll Bärlauch seinen Namen von den alten Germanen erhalten haben. Er war demnach die erste Nahrung für Bären nach dem Winterschlaf.

Eine Empfehlung unserer Küchenchefin Yvonne Kollmann

mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat*

11,50



Vegetarischer Gemüseburger^{40, 42, 49}

Der selbstgemachte vegetarische Gemüseburger mit leckerer Sauce. Hier eine sehr schmackhafte vegetarische Alternative zum fleischhaltigen Burger.

mit würzigem Cous - Cous, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Zucchini und würzigem Dip

10,90

Gebackener Feta^{40, 49}

mit Kräuterquark und Salatstrauß⁵²

8,90

Vegetarischer Flammkuchen⁴⁰

mit Schmand, Lauch und Zwiebeln^{49,32}

9,50

Für unsere Kleinen:

>> Blitzhexe <<

Putennuggets^{40,42}

mit Kartoffelstäbchen und Ketchup⁶

6,90

>> Peterchen und Anneliese <<

Spaghetti⁴⁰ mit Fleisch- oder Tomatensauce

4,50

(größere Portion 8,0)

Rhöner Räuberteller

Klau' dir vom Nachbarn dein Essen -
Von uns bekommst du einen Teller und Besteck!

0,00

>> Mondmann <<

Kartoffelstäbchen mit Ketchup⁶ oder Mayonnaise⁶

3,80

Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe^{4,40,42,52}

Hotel | Restaurant | Café Peterchens Mondfahrt
Wasserkuppe 46 – 36129 Gersfeld - RESERVIERUNG: TEL. 06654-381
PETERCHENS-MONDFAHRT.DE



Panierte Schnitzelei:

Pfannenschnitzel vom Schwein^{40,42}

*Unser Schnitzelfleisch beziehen wir von dem regionalen Metzger Herr Mücklich aus Hofbieber. Wir schneiden die Schnitzel aus der Oberschale und braten sie in einer Pfanne mit reinem Butterschmalz an.
Somit bleibt Ihr Schnitzel immer saftig und lecker.*

**mit Kartoffelstäbchen und gemischtem Salat in Hausdressing*
14,50**

Jägerschnitzel vom Schwein^{40,42}

**mit Kartoffelstäbchen und Jägersoße,
dazu ein gemischtem Salat in Hausdressing*
16,50**

Unsere besondere Empfehlung:

Wiener Schnitzel vom Kalb^{40,42}

*Das Wiener Schnitzel ist ein dünnes, paniertes und ausgebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche und ist aufgrund des hohen Warenwertes nur noch selten auf Speisekarten zu finden.
Dies ist das Lieblingsessen unseres Geschäftsführers, Herrn Boris Kiauka.*

**mit Kartoffel-Gurken-Salat* und Preiselbeeren
22,50**



Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe^{4,40,42,52}

Hotel | Restaurant | Café Peterchens Mondfahrt
Wasserkuppe 46 – 36129 Gersfeld - RESERVIERUNG: TEL. 06654-381
PETERCHENS-MONDFAHRT.DE



Unsere regionalen Spezialitäten:

Würziges Lammragout „Nachtfee“
mit Bohnen und Rhöner Nudeln^{40,42,49}
14,90

BIO 250g Rumpsteak⁴⁹ vom gelben Frankenvieh
Ohne das Frankenvieh war das bäuerliche Leben in der Rhöner Landschaft früher undenkbar. Als klassisches Dreinutzungsrind wurde es als Arbeitstier, Milch- und Fleischlieferant genutzt und geschätzt. Diese Rinder robuster und anspruchsloser als viele ihrer Artgenossen und an die Hochweiden der Rhön bestens angepasst. Uns beliefert die regionale Metzgerei Kleinhenz aus Oberleichtersbach. Das ist das Lieblingsessen unseres Geschäftsführers Andreas Schubert.
Medium gebraten mit Bärlauchbutter und Röstkartoffeln
25,50



Der Klassiker aus Rhöner Seen:

Rhöner Bachforelle⁴³
Freuen Sie sich mit uns über die gelungene Rückkehr der Rhöner Bachforelle. Wir servieren Ihnen das Rhöner Qualitätsprodukt der Fischzucht Keidel aus unserem Nachbarort Wüstensachsen.
auf Kartoffelpüree mit Gemüsestreifen
16,90

Ganz wild auf Wild:

Wilder Rhönburger^{52,40,42,49}
Der Burger für ernährungsbewusste Feinschmecker. Die Küchencrew kreiert Ihnen aus Hirsch, Sau und Co. etwas Besonderes nach eigenem Rezept. Lassen Sie es sich schmecken. Dieses Wildfleisch beziehen wir von der Metzgerei Spiegel.
Rhöner Wildpatty aus der Thüringischen Rhön,
würzig-fruchtiger Dip, Rucola und Gewürzgurke
11,90



Unser Hausdressing in allen Blattsalaten enthält die Inhaltsstoffe^{4,40,42,52}



Was Süßes zum Abschluss:

Apfelstrudel^{49,40,42,6}
mit Vanillesauce und Sahne
4,50

Germknödel^{40,6}
gefüllt mit Zwetschgen dazu Vanillesauce^{49,6} und Mohn
6,50

Ofenschlupfer^{6,40,42}
Diese Speise kommt ursprünglich aus dem Schwabenland und ist dort eine beliebte Süßspeise aus dem Ofen. Traditionell besteht Ofenschlupfer aus Brötchen, das ein oder mehrere Tage alt ist, Äpfeln, Rosinen, Mandeln und einer cremigen Sahne-Ei-Mischung. In Süddeutschland isst man den süßen Ofenschlupfer als Dessert oder zum Kaffee.
mit Sahnehaube⁴⁹
3,20



Neil Armstrong am 9.8.1970 im Restaurant des Peterchens Mondfahrt