



Gasthaus „Futterkammer“

Das Zusammenspiel vieler Köpfe,
Herzen und Hände,
gepaart mit der unverfälschten
Kulisse des Zschopautales
haben einen Ort geschaffen,
an dem Naturnähe und Gastfreundschaft,
Bodenständigkeit
und Freude an Genuss
jeden Gast aufs herzlichste
willkommen heissen.

VORSPEISEN

Tafelspitz „Tonnato“

Thunfischcreme | gepickelte Zwiebel | Senfkaviar
frittierte Kapern | Schnittlauchöl

14€

Stracciatella & Birne

Safranbirne | Stracciatella-Käse | Bittersalate
Sherry-Vinaigrette | Pumpernickel | Pekannüsse

12€

Wild Würzfleisch auf geröstetem Rauchbierbrot

Champignons | Heukäse | Worcestersgel

11€

Dreierlei Dips mit Steinofenbaguette

Grillpaprika-Creme | Kürbiskernpesto
Balsamico-Butter

9€

Kleiner Salat

allerlei Gemüse | Kräuter-Vinaigrette

7€

SUPPE

Kokos-Süßkartoffelsuppe

Limettenschaum | Quittenchutney
Kürbiskerncrumble

8€

Küchenschluss : MI | DO | SO 20 Uhr FR | SA 21 Uhr

HAUPTGANG

Wildschweinrücken aus heimischer Jagd

Brombeer-Jus | Pastinaken-Püree

glasierter Rosenkohl | eingelegte Buchenpilze 26€

Arktisches Seesaiblingsfilet

Limetten-Dashi Reduktion | Belugalinsen

geflämmt Lauch | Miso 25€

Maishähnchen „auf Reisen“

Geschnetzeltes vom Maishähnchen | Orzo-Risotto

Tzatziki Espuma | Zucchini & Paprika 21€

Knusprige Roulade vom Strohschwein

mit Gruyère & Schwarzwälder Schinken gefüllt | Mais

Süßkartoffel-Kürbissalat | Meerrettich-Creme fraîche 25€

Kalbshaxe Ossobuco

Tomatenschmorgemüse | Rosmarin-Polenta

Parmesan-Gremolata 24€

VEGETARISCH

Variation von Pilzen

Pilzjus | Rosmarin-Polenta | Parmesan-Gremolata 23€

Gebackener Camembert 2.0

Gefüllt mit Birne | Süßkartoffel-Kürbis-Salat

Rapunzelsalat | Quittenchutney | Verjusgel 20€

STEAKS & CUTS

250g Rumpsteak | mit Fettrand
vom US-NHTC Rind | Grain Fed 36€

200g Filetsteak
vom argentinischen Weiderind 39€

160g Schnitzel vom Strohschwein 20€

Unsere Steaks & Cuts werden mit „Homestyle“ Pommes oder
Süßkartoffelpommes, Dijon-Mayo, Salat und Café de Paris-Butter serviert.

FUTTERKAMMERGERICHTE

Matjesfilet oder Brathering
hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln | Salat 18€

160g Beef Tatar
Eigelb | Zwiebel | Senfkaviar | Salat | Rauchbierbrot 19€

Futterkammerbrett
Tiroler Schinken | Salami | Bergkäse | Gurken | Graubrot 16€

Küchenschluss : MI | DO | SO 20 Uhr FR | SA 21 Uhr

DESSERT

Nougatmousse

Haselnuss-Sablé | Johannisbeer-Sorbet

Andalö-Gel | Kakao 11€

Das Gedeck

Vanilleeis | kalter Hund | Sahne | Espresso oder Likör 9€

Eiscreme -je Kugel-

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Buttermilch

Cassis | & nach Angebot 2€

KINDERGERICHTE bis 12 Jahre

Kinderschnitzel | Pommes | Erbsen | Ketchup 10€

Nudeln | Tomatensauce | Reibekäse 7€

Hähnchennuggets | Pommes | Ketchup 8€

Portion Pommes | Ketchup | Mayo 4€

Für Umbestellungen berechnen wir
eine Servicepauschale von 1,50€.

Gerne packen wir euch eure Speisen ein,
wir berechnen 1€ Verpackungskosten.

Bei Allergien & Unverträglichkeiten
fragt gerne unser Servicepersonal.

Küchenschluss : MI | DO | SO 20 Uhr FR | SA 21 Uhr