

**Gasthof Oelsner**  
**„Humann“**

**Wir kochen.**  
**Sie richten an.**

**„Humann“ – Speisen und Getränke für Zuhause.**

**Suppe**

*Feine Maronencrèmesuppe  
mit karamellisierten Maronenwürfeln  
und Zimtcroûtons*

5,00

*Aromatische Samtsuppe von der Weidegans  
mit gezupftem Gänsefleisch  
und selbstgebackenem Gewürzbrot*

5,00

**Kleine Genießer**

*Königsberger Klopse „à la Humann“  
an milder Kräuter-Kapern-Sauce auf Karotten-Erbsengemüse  
und feinen Kartoffelpüree*

5,50

**Gemüse mal anders**

*Gegrillte Karotte auf feinem Karottenpüree  
an milder Marsala-Curry-Sauce  
mit orientalisch gewürztem Couscous, Rosinen und Apfelchutney*

11,00

*Gasthof Oelsner*  
*„Humann“*

**Fleischgerichte**

*Sauerbraten von der Hirschkeule „à la Humann“  
an feiner Sanddorn-Gewürzsauce mit Apfelrotkraut  
und handgerollten Kartoffelklößen*

12,50

*Sanft geschmorte Keule vom Pyrenäen-Muffellamm  
an aromatischer Hagebuttensauce  
auf feinem Wintergemüse von grünen Bohnen, Quitten, Petersilienwurzeln  
und schwarzen Nüssen  
mit selbstgemachten Laugenbrezelknödeln*

12,50

*Im Ofen langsam gegarte Gänsekeule  
an eigener Sauce auf Apfelrotkraut  
mit handgerollten Kartoffelklößen  
und selbstgemachtem Bratapfel-Chutney*

14,00

*Kaninchenpfeffer „à la Humann“  
an würziger Dörripflaumen-Zimtsauce  
auf gebratenen Steinchampignons, Rosenkohl, karamellisierten Perlzwiebelchen,  
feiner Steckrübe und Zwetschgen  
mit selbstgemachten Kartoffelgnocchi und knusprigem Speck*

12,50

*Handgerollte geschmorte Rinderroulade  
an eigener Sauce mit Apfelrotkraut  
und erzgebirgischem Wickelkloß*

12,50

*Gasthof Oelsner*  
*„Humann“*

**Dessert**

*Selbstgemachte gebrannte Mandeln  
mit Zimt und Vanille*

50g 2,00

*Saftiger Bockbier-Schokoladen-Brownie  
mit erfrischender Crème von griechischem Joghurt*

3,00

*Biscotti di prato „à la Humann“  
Selbstgebackene Mandelkekse  
mit Nüssen, Gewürzen und getrockneten Zitrusfrüchten*

100g 3,00

**Für's Schnittchen**

*Selbstgemachtes Gänseschmalz „à la Humann“  
mit kleinen Apfel- und Zwiebelwürfeln  
und Kräutern*

125g 2,50



***Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.***

# Gasthof Oelsner

## „Humann“

**Der beste Wein ist der,  
den wir mit Familie und Freunden trinken.**

### Weißwein

#### **„Bornheimer Kirchenstück“**

*100% Grauburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken*

*Verzaubert ab dem ersten Schluck!*

*Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Quitten und Mandelschalen im Bukett  
am Gaumen verbinden sich feine Frucht mit sanftem Schmelz und frischer Säure*

*Weingut Krughof, Rheinhessen, Deutschland*

0,75l / 12,00

#### **Finca Quara**

*100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte*

*Ein Andenwein – angebaut auf 1800m Höhe - trocken, feinfruchtig, würzig*

*Aromen von tropischen Früchten, weißen Blüten und Rosen im Bukett*

*am Gaumen trifft füllige Cremigkeit auf elegante und mineralische Frische*

*Bodegas Felix Lavaque, Provinz Salta, Argentinien*

0,75l / 12,00

### Rotwein

#### **Marquês de Montemor Colheita Seleccionada**

*100% Touriga Nacional*

*trocken, intensive granatrot mit violetter Schimmer,*

*Aromen von Veilchen, Orangenblüten und dunklen Beeren dominieren im Bukett*

*am Gaumen vielschichtig mit weichen Tanninen*

*Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal*

0,75l / 13,50

#### **Rondeur Apassimente IGP Pays d'OC**

*Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre*

*leuchtet dunkelrot mit ziegelroten Reflexen*

*Duft nach dunklen Beeren, Rosmarin und Thymian, Vanille und ein Hauch Tabak*

*am Gaumen spielt mollige Frucht mit dezenter Süße und Würze*

*weiche und feine Tannin verleihen dem Wein Rückgrat*

*La Grange, Languedoc, Frankreich*

0,75l / 12,00

# Gasthof Oelsner

## „Humarr“

### Dessertwein

#### **Nivole**

*Moscato D`Asti, DOCG, Dessertwein  
strohgelb, verführerisch duftend  
sanfte, fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten und Vanille im Bukett  
am Gaumen delikat und cremig mit angenehmer Säure. mit langem, süßem Abgang  
Michele Chiarlo, Piemont, Italien*

0,375l / 9,00

### Sekt

#### **Schloss Lichtenstein Sekt**

*trockener **oder** halbtrockener Jahrgangssekt  
helle und strahlende Farbe  
feiner Duft nach Äpfeln und Pfirsichen  
ausgewogen, vollmundig und harmonisch feiner Perlage  
Schlossbergkellerei Schnauffer, Württemberg, Deutschland*

0,75l / 10,00

### Oder Bier. Bier geht auch!

#### **Störtebeker Atlantik Ale**

*Eine stürmische, frisch-herbe Brauspezialität -  
naturbelassen, fruchtig, feinwürzig, obergärig, hell.  
Stammwürze 11,4°, Alkoholgehalt 5,1% vol.*

0,5l / 2,00

#### **Fiedler Bockbier**

*Eine vollmundige Saisonspezialität –  
malzaromatisch, dezent hopfenbitter, dunkel.  
Stammwürze 16°, Alkoholgehalt 6,1% vol.*

0,5l / 2,00

#### **Schwarzer Specht**

*Eine angenehm weiche Schwarzbierspezialität mit blumigem Bukett -  
malzig, süffig, schokoladenwürzig, dunkel.  
Stammwürze 16°, Alkoholgehalt 6,1% vol.*

0,5l / 2,00

# Gasthof Oelsner „Humann“

## Unser Abholservice

*Wir bereiten alle Gerichte fast essfertig für Sie vor.*

*Sie benötigen für die Fertigstellung des Mittag- oder Abendessens nur noch einen Topf mit kochendem Wasser, einen Backofen oder eine Pfanne, einen gedeckten Tisch, Getränke, Appetit, ein wenig Musik und nette Gesellschaft.*

*Die auf unserer Speise- und Getränkekarte angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie alle weiteren Preisbestandteile.*

***Ihre Bestellung nehmen wir gerne von Mittwoch bis Sonntag  
zwischen 11.00 Uhr und 18.00 Uhr  
unter der Telefonnummer  
03774 / 22 275  
entgegen.***

***Die vorbestellten Speisen und Getränke können am Freitag und Samstag  
zwischen 12.00 Uhr und 18.00 Uhr  
und am Sonntag  
zwischen 11.00 Uhr und 16.00 Uhr  
abgeholt werden.***

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit.  
Ihre „Humann“ – Mannschaft*

