

# Getränkekarte

## Biere



Helles	0,3 L	3,00 €
Bitburger Pils vom Fass	0,2 L	2,20 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3 L	3,00 €
Bitburger Pils vom Fass	0,4 L	3,90 €
Köstritzer Kellerbier	0,3 L	3,00 €



## Weizenbiere

Hefeweizen	0,5 L	4,90 €
dunkles Hefeweizen	0,5 L	4,90 €
alkoholfreies Weizenbier	0,5 L	4,90 €

## alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi (3, 4, 6, 7, 10)	0,2 L	2,20 €
Apfelsaftschorle, Orangensaft	0,4 L	4,00 €
Flasche Wasser	0,25 L	2,20 €
Flasche Wasser	0,7 L	4,70 €



1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid 6) Schwärzungsmittel  
7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalginquelle

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee 9	2,20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 8;9	2,60 €
Espresso 9	2,20 €
Latte Macchiato 8;9	3,30 €
Milchkaffee 8;9	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €



# Weine

## Weißweine

Franken, Müller-Thurgau, trocken	0,2 L	5,20 €
Franken, Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2 L	5,20 €

## Rotweine

Rheinhessen, Dornfelder, trocken	0,2 L	5,20 €
Württemberg, Trollinger, trocken	0,2 L	5,20 €
Rheinpfalz, Blauer Portugieser halbtrocken	0,2 L	5,20 €
Primitivo di Manduria, trocken Roséwein	0,2 L	7,50 €
Franken,- Rotling, halbtrocken	0,2 L	5,20 €



# Suppen



**Tagessuppe**

6,50 €

# Vorspeisen und kalte Gerichte

**Gebackener Camembert mit Kartoffelecken** 9,50 €

dazu Preiselbeeren und Kräuter-Dipp

**„Jossatoast“** 11,50 €

Kleines Schweinesteak auf Toast

mit Champignonrahmsauce und Spiegelei

dazu eine Salatbeilage

**Großer bunter Salatteller** 11,50 €

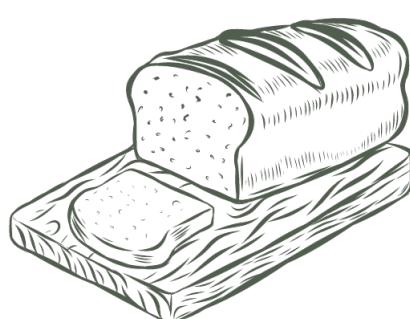
an Schmand-Dressing mit Putenstreifen

**„Strammer Max“** 2 10,50 €

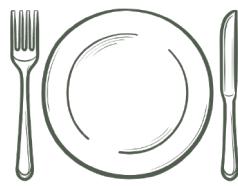
Schinkenbrot mit zwei Spiegeleieren

**„Kutscherteller“** 1;2 11,50 €

Hausmacher-Wurst, Käse, Schinken und Brot



# Hauptspeisen



<b>Paniertes Schnitzel</b>	16,50 €
dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Jägerschnitzel</b>	18,50 €
dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Teufelschnitzel</b>	18,50 €
dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Schnitzel mit Zwiebeln</b>	19,90 €
und Cheddar-Käse überbacken	
dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Rindertafelspitz vom Haunetaler Ochsen</b>	22,50 €
an Meerrettichsauce	
dazu Salzkartoffeln und Salat	
<b>Rumpsteak</b>	30,50 €
mit glasierten Balsamico-Zwiebeln	
dazu Pommes Frites und Salat	
<b>Pfeffersteak</b>	32,50 €
dazu Kroketten und Salat	
<b>Zwei Wildbratwürste</b>	17,50 €
aus dem Heimischen Revier mit Zwiebeln	
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller	
<b>Hirschragout</b>	23,50 €
in Preiselbeer-Pfeffersoße	
dazu Kartoffelklöße und Apfelsrotkohl	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	25,50 €
auf Gemüse - Tagliatelle und	
dazu ein Salatteller	



# Hauptspeisen



## Vegetarisch

### Südtiroler Rotebeeteknödel

mit einer leichten Käsesoße mit Zucchini  
dazu ein bunter Salatteller

16,50 €



## Für's Kind



### Kleines panierter Schweineschnitzel

dazu Pommes Frites und Salat

9,50 €

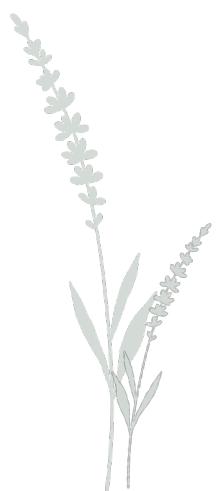
# Nachtisch

## Dessert

### Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait

mit Vanille-Orangensoße dazu frisches Obst

8,50 €



# Zu guter Letzt,



**laden wir Sie zu einem kurzen oder längeren Aufenthalt  
in unserem schönen Landgasthof ein.**

Unsere Zimmer verfügen alle über Dusche mit WC, Flat-TV Internetanschluss und haben teilweise Balkon oder Terrasse.

Von dort können Sie den herrlichen Ausblick auf das „Jossatal“ genießen.



Wir würden uns freuen,  
Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

## Landgasthof & Hotel Jossatal

---

Uwe Koch  
Hersfelder Str. 10  
36287 Breitenbach a. H. - Oberjossa  
Tel.: 06675-227 oder Fax.: 06675-1589  
E-Mail: [kontakt@gasthof-jossatal.de](mailto:kontakt@gasthof-jossatal.de)  
[www.Jossatal.de](http://www.Jossatal.de)

## Unsere Schweinefleisch- und Wurstprodukte

---

beziehen wir überwiegend von unserer örtlichen Dorfmetzgerei  
Direktvermarktung Schaake.

