

Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am Besten!

Mit unserem regionalen Speisenbuch
möchten wir Ihnen die Vielfalt unserer
Region aufzeigen, ganz dem Motto:
Abenteuer Kirsche!



Einen schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit wünscht das
kernige Team vom Gasthof Kirschtraum



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Inhaltsverzeichnis

Über Uns.....Seite 3 bis 6

Unsere Lieferanten.....Seite 7

Getränke

Bierspezialitäten.....Seite 8 bis 12

Weinspezialitäten.....Seite 14

Kirschwein.....Seite 15

Fruchtige Säftchen.....Seite 16 bis 17

Alkoholfreies.....Seite 18

Heiße Spezialitäten.....Seite 19 bis 20

Brände & Liköre.....Seite 21

Speisen

Knackige Salate.....Seite 22

Zum Sattwerden.....Seite 23 bis 27

Süßes zum Schluss.....Seite 28



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Unsere kernige Vision

Die Klage über die Stärke des Wettbewerbs ist in Wirklichkeit nur eine Klage über den Mangel an eigenen Einfällen! Walther Rathenau

Unser Zweck:

Wir suchten ein Top Produkt welches man mit dem Werra-Meißner-Kreis in Verbindung bringt, wie z.B. das Rhönschaf mit der Rhön.

So kamen wir auf die Witzenhäuser - Kirsche. Unsere Gäste werden von regionalen und hausgemachten Speisen sowohl von dem Getränkeangebot rund um die Kirsche überrascht und verwöhnt.

Unser Ziel:

Mit unserem einfallsreichen Angebot rund um die Kirsche möchten wir in Sontra und der Region Werra-Meißner neue Trends



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

setzen. Außerdem soll bei uns von der Wiese bis auf den Teller bzw. ins Glas alles nachvollziehbar sein. Wir wollen neue Maßstäbe und Trends setzen um von der 08/15 - Gastronomie wegzukommen.

Unser Wir:

Kirsten Hotelfachfrau & Küchenfee

Ivana

Fachkraft im Gastgewerbe & Hotelfachfrau

Carina

Fachkraft im Gastgewerbe & Hotelfachfrau

Robin Azubi Koch, Linda Buchhaltungsfee

Unsere Küchencrew

Georg, Emilia, Fatma, Tetjana,

Diana, Silke

Kerniger Service

Noah, Ann-Christin, Karlotta,

Maria, Constantin, Carolin



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Der Kirschtraum verfügt über einen Saal für bis zu 60 Personen in einem gemütlichen Ambiente. Lassen Sie Ihre Feierlichkeiten zum kernigen Highlight werden.

Wir richten aus:

Geburtstage, Konfirmationen, Taufen, Hochzeiten, Jubiläen, Versammlungen, Seminare, Betriebsfeiern, Trauerfeiern, Weihnachtsfeiern ...



**Gasthof
Kirschtraum**

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:
Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946
www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Gästezimmer

sind ganz dem Thema Kirsche gewidmet. Diese sind im Jahr 2019 mit einem Anbau über dem Saal neu erbaut wurden.



Unsere Strategie:

Unsere Gerichte, deren Zutaten wir aus der Region beziehen veredeln wir mit der Kirsche. Des Weiteren unterstützen wir die Betriebe im Werra-Meißner-Kreis: Zum Beispiel die Bäckerei Dilchert, Geflügelhof- und Nudeln Dorsch, Metzgerei Göttig alle Wichmannshausen
Unser Getränkeangebot ist selbstverständlich auch aus der Region. Das Bier beziehen wir von der Eschweger Klosterbrauerei, Fruchtsäfte von der Kelterei Creyd in Kassel.



**Gasthof
Kirschtraum**

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:
Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946
www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Lieferanten

Bierspezialitäten

Eschweger Klosterbrauerei, Eschwege

Entfernung: 17 km

Fruchtsäfte & Kirschweine

Kelterei Creydt, Dassel

Entfernung: 110 km

Brot, Brötchen & Kuchen

Bäckerei Dilchert, Wichmannshausen

Entfernung: 5 km

Nudeln, Eier Geflügelhof Dorsch

Entfernung: 5 km

Rot- und Weißweine Weingut Gröhl

Weinolsheim, Entfernung: 230 km

Teespezialitäten Berglandkräuter Bebra

Entfernung: 18 km

Obstbrände Brennerei Dickas,

Bischhofshiem, Entfernung: 110 km

Kartoffel, Kürbis & Spargel

Gutshof Wicke Jestädt

Entfernung: 27 km



... die kernige Unterkauf mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Unsere Bierspezialitäten

Seit 1839 werden Eschweger Biere nach allen Regeln der Braukunst gebraut.

Das Malz wird aus Braugerste, welche von Landwirten im Werra-Meißner-Land angebaut wird, gewonnen.

Die Hefe wird speziell in der Brauerei gezüchtet.

Eschweger Klosterbräu wird direkt nach der Abfüllung auf kurzen Wegen ausgeliefert.

Das ist gut für's Bier – denn auch Bier ist ein Lebensmittel und die schmecken bekanntlich frisch am besten.

Das ist aber auch gut für unsere Umwelt, denn die Biere müssen nicht quer durch die Republik, um zu Ihnen zu kommen.



... die kernige Unterkauf mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Vom Fass:

Eschweger Klosterbräu

feinherber Biergenuss mit ausgewogenem

Charakter (4,8 % vol.)

enthält Gerstenmalz

0,3l € 3,30 0,5l € 4,60

Jacobinus Hefeweizen leicht erfrischend

(5,7% vol.)

enthält Gerstenmalz & Weizenmalz

0,3l € 3,60 0,5l € 4,80



... die kernige Unterkaufst mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Biermischungen

„Kirsch-Bier“

Eschweger Pils mit fruchtigem Kirschsafft

gemischt, enthält Gerstenmalz

0,3l € 3,50 0,5l € 4,80

„Kirsch-Weizen“ Hefeweizen mit

Kirschsafft, enthält Gerstenmalz & Weizenmalz

0,3l € 3,70 0,5l € 4,90

„Kirsch-Wein-Weizen“

Hefeweizen mit einem Schluck Kirschwein

enthält Gerstenmalz & Weizenmalz

0,3l € 3,90 0,5l € 5,20

„Schwarze-Kirsche“

Schwarzbier mit einem Schluck Kirschlikör,

enthält Gerstenmalz

0,3l € 3,90 0,5l € 5,20



... die kernige Unterkaufst mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Für Flaschenkinder:

Jacobinus dunkles Weizen 0,5l € 4,80
(enthält Weizenmalz & Gerstenmalz)
mit 5,7 % Volumen

Jacobinus Schwarzbier 0,5l € 4,60
(enthält Gerstenmalz)
würzig im Geschmack (4,8% vol.)

Eschweger alkoholfrei 0,33l € 3,30
Isotonischer Durstlöcher
mit vollem Biergenuss
(enthält Gerstenmalz)

Jacobinus Hefeweizen 0,5l € 4,80
alkoholfrei
Natürlicher und gesunder Fitmacher
(enthält Weizenmalz & Gerstenmalz)



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:
Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946
www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Empfehlungen

Regional, süffig und eisgekühlt

Dasseler Rose 0,33l € 4,00
Leichter Perlwein aus saftigem und regionalem
Rhabarber.
5,5% vol. Spritzig, fruchtig 100% lecker & süffig

Dasseler Cidre 0,33l € 4,00
Mehr als nur ein Apfelwein! Schön gekühlt,
spritzig frisch
5% vol. 100 % leicht & süßlich

Joos Winzerwasser
Weinschorle 0,33l € 3,90



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:
Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946
www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Rebsäftchen

Aus dem Familienweingut der Familie Gröhl
und dem Weinhaus Büchner

2023er **Rotling** Rosewein

Qualitätswein - trocken 11,5% vol.

0,1l € 3,80 0,25l € 7,20

2021er **Scheurebe** Weißwein

Qualitätswein - halbtrocken 11,5% vol.

0,1l € 3,80 0,25l € 7,20

2021er **Grauer Burgunder** Weißwein

Qualitätswein - trocken 12,5% vol.

0,1l € 4,00 0,25l € 7,80

2021er **Pinot Noir** Rotwein

Qualitätswein - trocken 13% vol.

0,1l € 4,00 0,25l € 8,50

2023er **Dornfelder** Rotwein

Qualitätswein - halb trocken 12% vol.

0,1l € 4,00 0,25l € 7,80



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

[www.
kernigekirsche.de](http://www.kernigekirsche.de)

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unser Kirschwein

Ein aus Kirschen hergestelltes
weinähnliches Getränk, zählt zu den
beliebtesten Formen von Fruchtweinen.
Unseren Kirschwein bekommen wir von der
Kelterei Elm in Flieden, welcher aus
Witzenhäuser Kirschen hergestellt wird.

Sauerkirschwein (D) 10 % vol.

von der Kelterei Elm/Flieden

Ein Fruchtwein für Kenner.

Leicht und fruchtig im Geschmack

0,1l € 3,80 0,25l € 7,20

Kirschweine zum Mitnehmen für zu Hause:

0,7l € 8,50



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

[www.
kernigekirsche.de](http://www.kernigekirsche.de)

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Fruchtige Säfte

Seit über 100 Jahren führt die Familie Creydts ihr Unternehmen. Hier bestimmen echte Werte den Lauf der Qualität.

Sauerkirsch-Nektar

60% Fruchtgehalt. Hergestellt aus Sauerkirschen von heimischen Anbau
0,2l € 3,30 0,4l € 4,70

Apfelsaft naturtrüb

Direktsaft 100% Fruchtgehalt, ohne Zucker.
Nur aus Äpfeln von Streuobstwiesen
0,2l € 3,30 0,4l € 4,70

Rhabarber - Nektar

40% Gemüsesaftgehalt
Köstlicher Genuss mit Qualität
0,2l € 3,40 0,4l € 4,80

Johannisbeer-Nektar 35 % Fruchtgehalt,
aus Johannisbeeren von heimischen
Anbaugebieten.

0,2l € 3,40 0,4l € 4,80



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Alle Fruchtsäfte auch als Schorle

0,2l € 3,20 0,4l € 4,60

Unsere Saftempfehlung

„KirschBlüte“ Kirsch- und Apfelsaft

0,2l € 3,40 0,4l € 4,90

„KirschTeufel“ Kirsch- und Holundernektar

0,2l € 3,40 0,4l € 4,90

„WildeLiebe“ Kirsch- und Johannisbeere

0,2l € 3,40 0,4l € 4,90

Unser Service-Team



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Alkoholfreies

Mineralwasser

Rhönsprudel Classic oder still
0,25l €2,90 0,4l €4,40

Cola, Fanta, Sprite

0,2l €3,20 0,4l €4,60

Löwenzahnlimo 0,2l €3,50 0,4l €5,00

fruchtiger Löwenzahnsirup von Utes

Saftküche aus Poppenhausen
mit Mineralwasser gemischt

Hollerblütenlimo

Ein erfrischend leichtes Getränk
für jede Gelegenheit. Holunderblüte
mobilisiert die Abwehrkräfte
ohne Zuckerzusatz und Süßstoffe
0,2l €3,40 0,4l €5,00

Kirsch-Cola

Fruchtiger Kirschsaft mit Cola gemischt
0,2l €3,40 0,4l €5,00



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Heiße Spezialitäten

Einzigartiger Kaffeegenuss. Kaum ein anderes
Getränk hat unsere Kultur so geprägt wie der
Kaffee.

Tasse Kaffee € 2,90

Espresso € 2,60

Cappuccino € 3,20

Milchkaffee € 3,70

Latte Macchiato € 3,70

Kakao € 3,00

Kakao mit Sahne € 3,30

Unbedingt probieren

Sontraer Kirsch-Kaffee € 3,90

heißer frischer Cappuccino trifft auf fruchtigen

Kirschlikör serviert mit einer kühlen

Sahnehaube

Heißer Kirschsaft, Holundernektar

oder heißer Apfelsaft € 3,80



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

Heiße Spezialitäten

Unsere leckeren Teesorten bekommen wir von Berglandkräuter in Bebra-Braunhausen. Die Firma Berglandkräuter vermarktet ausschließlich biologisch angebaute Kräuter mit dem Schwerpunkt auf regionaler Erzeugung.

„Ein Sommertag“ € 3,60

reine Kräuterteemischung mit Blütenanteil
Drachenkopf, Melisse, Salbei,
Ringelblume, Ysop, Brennnessel, Thymian
Pfefferminze, Apfelminze, Kornblume

„ApfelBeer“ € 3,60

Apfeltee, Holunderbeeren, Malve,
Drachenkopf, Melisse, Himbeerblätter,
Holunderblüten, Apfelminze

„Apfelminze“ € 3,60

Nach Spermint riechende und
schmeckende Minzesorte. getrocknetes
Teekraut, Ganzblatt, regionaler Bioland-Anbau



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Schnaps-Spezialitäten

Alte Kirsche 40% vol.	2cl	€ 3,80
Kirschwasser 40 % vol	2cl	€ 3,20
Apfel 40 % vol.	2cl	€ 3,20
Birne 40 % vol.	2cl	€ 3,20
Obstler 40 % vol.	2cl	€ 3,20
Kräuterbitter 35 % vol.	2cl	€ 3,20
Gewürzkräuter 40 % vol.	2cl	€ 3,20

Hausgemachte Likörspezialitäten

„Kesperlikör“	2cl	€ 3,20
Kirschlikör mit ca. 17 % vol.		
„Apfellikör“	2cl	€ 3,20
ein fruchtig – süßes Erlebnis mit ca. 17 % vol.		

Unsere Empfehlung

„Heiße Oma“	2cl	€ 3,60
Warmer Apfellikör mit Sahnehaube, Zucker & Zimt ca. 17,00 % vol.		
„Heiße Mutti“	2cl	€ 3,60
Warmer Kirschikör mit Sahnehaube, Zucker & Zimt ca. 17 % vol.		



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Knackige Salate

„Vitamintellerchen

Kleiner Salatteller der Saison mit gebratenen Champignons und mit Sonnenblumenkernen verfeinert
€ 13,90

„Vitaminteller“

Großer Salatteller der Saison mit gebratenen Champignons und mit Sonnenblumenkernen verfeinert.
€ 15,90

Wer mag ergänzt sich seinen Salat mit:

„Mäusefänger“

Käsewürfel € 3,80

„Moorhuhn“

gebratene Hähnchenbruststreifen € 4,90



... die kernige Unterkaufst mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Hauptgerichte

Hausgemachte Pizza

Unsere Pfannenpizza mit leckerem hausgemachten Dinkel- und Weizenboden wird urig im Pfännchen gebacken und serviert

„Hessisch“ € 18,90

Mid Ahler-Wurst, Schampignons, Zwiwwel und mid Kees iwwerbacke! Hessisch legger!

„Schwein trifft Kirsche“ € 16,90

mit Schweinesalami, Kirschen, Camembert und Käse überbacken

„Stinki“ € 18,90

mit Schweinesalami, Schinken, Tomate, Knobi Champignons, Zwiebeln, Chillipulver und mit Käse überbacken

Unsere Empfehlung:

ein kleiner knackiger Beilagensalat € 4,80



... die kernige Unterkaufst mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Hauptgerichte

„Unsere Spezialität“

Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebel & Gurke, dazu gibt es Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln sowie einen knackigen Salatteller
€ 23,90

„Bunte Henne“

Zarte Hähnchenbrust in Apfeltrester-Panade, dazu gibt es knuspriges Pfannengemüse, Röstitaler und Kräuterdip sowie einen knackigen Salatteller
€ 21,50

„Wunderkirsche“

Hähnchenbrust natur gebraten, auf knackigem Pfannengemüse, herzhafter Kirsch-Rosmarinsoße, hausgemachte Kroketten sowie einen Salatteller
€ 22,90



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr

Unsere Hauptgerichte

„Schnitzel 08/15“

Saftige Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Jägersoße dazu gibt es Pommes Frites sowie einen knackigen Salatteller
€ 19,90

„BBQ-Schnitzel“

Saftige Schnitzel aus dem Schweinerücken in Knusperpanade mit feuriger Paprika-Sauce dazu gibt es Röstitaler sowie einen knackigen Salatteller
€ 23,50



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra
Telefon:
(05653)917946

www.
kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag
ab 17:00 Uhr
Samstag
ab 11:30 Uhr
Sonntag
09:00-14:30 Uhr



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Unsere Hauptgerichte

„Schnitzel Specki“

Saftige Schnitzel aus dem Schweinerücken mit hessischer Speck-Schmand-Soße dazu gibt es Pommes Fritten sowie einen knackigen Salatteller
€ 19,90

Heißkalte Leidenschaft“

Röstitaler mit herzhaftem Schinken eingebettet in knackigen Salaten dazu Kräuterschmand
€ 19,90

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Unsere Hauptgerichte

„Genussvoll“ –vegetarisch-

Gebackener Kuhmilchkäse mit knusprigem Rote Beete-Puffer eingebettet in knackiges Salaten dazu Kräuterschmand
€ 20,50

Pizza „Vegi“ –vegetarisch-

mit frischem Pfannengemüse, Knobli und mit Käse überbacken
€ 16,90

„Herzstück in Rot“

Rote-Bete-Gnocchi in cremiger Gorgonzola-Soße, serviert mit jungem Blattspinat sowie einen knackigen Salatteller
€ 19,50

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Süßes zum Schluss

„Kirschknödel“ € 8,50

Hausgemachte Kirschknödelchen
mit Zimtschmand

„Heiße Kirsche“ € 7,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen
& Sahnehaube

„Kirschträumchen“ € 7,90

Kirsch-Vanilleeis mit Mandelkruste,
dazu frische Beeren, Gartenkräuter
und Sahnehaube

Unser Küchen-Team



Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr



... die kernige Unterkaufft mit Flair

Gasthof Kirschtraum

Ivana Krenzer,
Kirsten Sesar
& das kernige
Team

Adresse:

Schulstr. 5
36205 Sontra

Telefon:

(05653)917946

www.

kernigekirsche.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Freitag

ab 17:00 Uhr

Samstag

ab 11:30 Uhr

Sonntag

09:00-14:30 Uhr

