

GUT ESSEN & TRINKEN IM

falk & frei

SELKETAL RESORT

MAHLZEIT



Vorspeisen

Fein abgestimmte Genussmomente

BRUSCHETTA MIT AVOCADO-TOMATEN-SALSA **7.90**

Knuspriges Ciabatta, belegt mit Avocado, sonnengereiften Tomaten und frischen Kräutern

BROTKORB MIT FEINEN AUFSTRICHEN **8.90**

Hausgebackene Brotauswahl, serviert mit saisonalen Dips & aromatischen Kompositionen

Gourmet-Variante als Brotzeit mit Trauben, Käse & Wurstvariation **12.90**

WILDKRÄUTERSALAT **6.90**

Leicht & frisch – perfekt als Einstieg

Optional mit Topping eurer Wahl (+5.00):

Gegrillte Hähnchenbrust, gefüllte Käsebällchen, Beizlachs, Knoblauch-Garnelen

CREMIGE KARTOFFELSUPPE **7.90**

Sanft abgeschmeckt, auf Wunsch mit Würstchen (+1.00)

OFENKARTOFFEL "MAISON"

Mit hausgemachtem Kräuterquark

Mit hausgebeiztem Lachs & frischem

Meerrettich

9.90

13.90



Hauptgerichte

Kreative Küche auf höchstem Niveau

VOM RIND

„SELKETAL SIGNATURE BURGER“ 17.90

Premium-Rindfleisch auf Brioche, mit hausgemachter, roter Zwiebelmarmelade, Cocktailsauce & krossgebackenem Speck, serviert mit Pommes frites

Doppelt, mit 2 Patties 19.90

KALBSSCHNITZEL 24.90

Mit Speckmantel-Kartoffeln & Pilzrahmsauce

KALBSTAFELSPITZ IN MEERRETTICHTRAHM 22.90

Dazu Kartoffelklöße & frischer Salat

MARINIERTES KALBSSTEAK SOUS-VIDE 26.50

Rosa gebraten, mit Kräuterseitlingen & Kartoffelgratin

VOM HUHN

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 22.90

Mit frischer Pappardelle, serviert mit Kokosraspeln & mediterranem Gemüse



Hauptgerichte

Kreative Küche auf höchstem Niveau

VOM SCHWEIN

PFÄNNCHEN „FALK & FREI“ 21.90

Gebratenes Schweinefilet, Waldpilze & angebratene
Drillinge in Rahm & goldgelb überbacken

AUS DEM WASSER & VEGETARISCH

GLASIERTES LACHSFILET AUS DEM OFEN 23.90

Mit köstlicher Avocado Salsa & Pesto Gnocchi

ZANDERFILET IN BUTTER GEBRATEN 24.90

Auf Pfannengemüse & feinen Kartoffeln, dazu
Meerrettich Soße

TAGLIATELLE IM GRÜNEN PESTO 21.90

Mit Kirschtomaten & gerösteten Pinienkernen
Optional mit Garnelen

24.90

FLAMMKUCHEN „KLASSIK“ 12.90

Mit Speck, Zwiebeln, Schmand, Lauch & Bergkäse

FLAMMKUCHEN „SAISON“ 13.90

Mit Spinat, geräuchertem Lachs & Zwiebeln auf
Schmand



**Für unsere kleinen Gäste
Liebevoll, bunt & lecker**



PASTA IN FRUCHTIGER TOMATENSAUCE

6.90

KLEINES HÄHNCHENSCHNITZEL

7.90

Mit Erbsen & Kartoffelstampf

CHICKEN NUGGETS

6.90

Mit Pommes & Ketchup / Mayo

EIERKUCHEN

Mit Apfelmus & Zucker

5.90

*Mal' mich
aus*

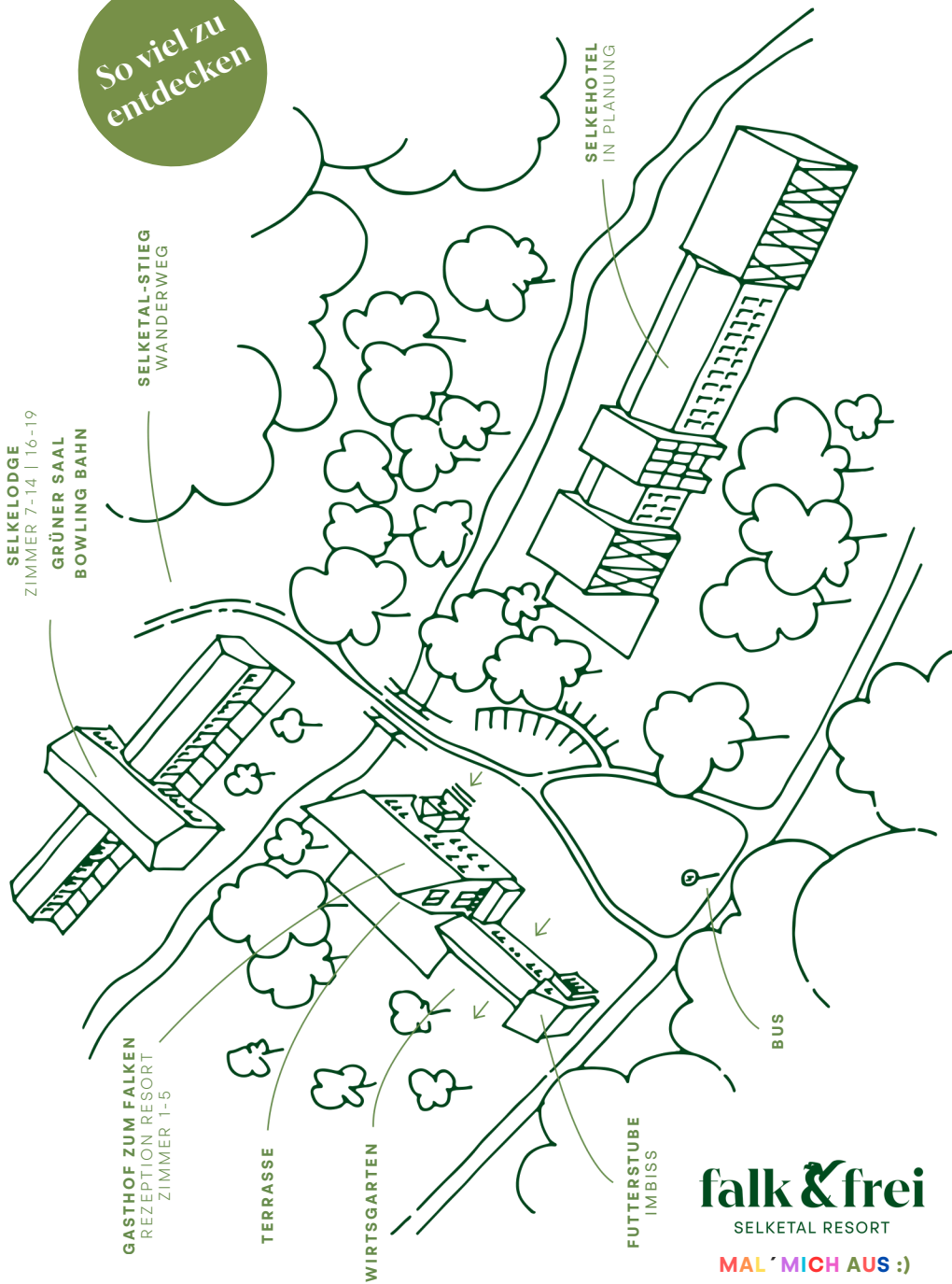


So viel zu
entdecken

SELKELODGE
ZIMMER 7-14 | 16-19
GRÜNER SAAL
BOWLING BAHN

SELKETAL-STIEG
WANDERWEG

SELKEHOTEL
IN PLANUNG



GASTHOF ZUM FALKEN
REZEPTION RESORT
ZIMMER 1-5

TERRASSE

WIRTSCHAFTSGARTEN

FUTTERSTUBE
IMBISS

BUS

falk & frei
SELKETAL RESORT

MAL MICH AUS :)

Desserts

Der süße Abschluss

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN **8.90**

Mit flüssigem Kern, dazu Bourbon-Vanilleeis –
ein Klassiker neu gedacht

Eis

EISKAFFEE **4.90**

Kaffee, Vanilleeis & Sahne

EISSCHOKOLADE **4.90**

Kakao, Vanilleeis & Sahne

BUNTER BECHER **6.90**

Vanille-, Erdbeer- & Schokoladeneis mit Sahne

COUP DÄNEMARK **6.90**

Vanilleeis, Schokosauce, Sahne, Schokostreusel

HASELNUSS BECHER **6.90**

Vanille- & Schokoladeneis, Haselnüsse, Karamellsauce,
Sahne

SCHWEDENBECHER **7.90**

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne

KINDER EISBECHER **4.90**

Vanille- und Erdbeereis, mit Gummibärchen &
Sahne



Getränkekarte

BLANKENBURGER MINERALWASSER	0,25l	3.00
still-classic	0,75l	6.50
COLA, FANTA, SPRITE	0,2l	3.00
	0,4l	4.50
BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC	0,25l	3.00
FRUCHTSÄFTE	0,2l	3.00
Apfel-, Orange-, Maracuja- und Johannisbeere	0,4l	5.50
Alle Säfte sind auch als Schorle möglich		
FASSBIER	0,3l	4.00
	0,5l	5.50
SCHÖFFERHOFER HEFE- & KRISTALLWEIZEN FL.	0,5l	5.00
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI FL.	0,5l	5.00
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI FL.	0,33l	4.00
UR-KROSTITZER SCHWARZBIER	0,5l	5.00



Longdrinks

APEROL SPRITZ	0,2l	6.50
HUGO	0,2l	6.50
HONIG-MINZ-MOJITO	0,2l	6.50
RUM COLA	0,3l	6.00
WHISKEY COLA	0,3l	6.00

Spirituosen

SCHIERKER FEUERSTEIN	2cl	2.50	4cl	4.50
RAMAZOTTI	2cl	2.50	4cl	4.50
OBSTBRAND MARILLE	2cl	2.20	4cl	4.00
OBSTLER	2cl	2.20	4cl	4.00
BUSHMILLS	2cl	3.00	4cl	5.50
CREMA ALPINA HASELNUSS	2cl	3.00	4cl	5.50
CREMA ALPINA PISTAZIE	2cl	3.00	4cl	5.50
HERBERT ´S FRÜCHTCHEN	2cl	2.50		
Marille, Haselnuss, Himbeere				



Kaffee & Co.

TASSE CAFÉ CREME	3.00
POTT CAFÉ CREME	3.50
CAPPUCCINO	3.00
MILCHKAFFEE	3.50
LATTE MACCHIATO	4.00
ESPRESSO	3.00
ESPRESSO DOPPELT	4.50
SCHOKOLADE	4.00
TEE	3.00
verschiedene Sorten, im Glas	



Falk&Frei Lieblingsweine

Regional verwurzelt, weltweit inspiriert

Wein – weiß

WANDERHERZ MÜLLER-THURGAU trocken, Weingut Herzer, Saale-Unstrut, 2024	0,2l 6.90	0,75l 23.90
---	------------------	--------------------

CUVÉE GRAU&WEISSBURGUNDER trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen, 2022	0,2l 8.90	0,75l 26.90
--	------------------	--------------------

BACCHUS lieblich, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, 2023	0,2l 5.90	0,75l 20.90
---	------------------	--------------------

GRÜNDERZEIT TRAMINER trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen, 2023	0,2l 10.90	0,75l 32.90
---	-------------------	--------------------

Wein – rosé

WANDERHERZ ROTLING trocken, Weingut Herzer, Saale-Unstrut, 2024	0,2l 6.90	0,75l 23.90
--	------------------	--------------------

SCHIELER feinherb, Weinhandwerk Meißen, Sachsen, 2024	0,2l 8.90	0,75l 26.90
--	------------------	--------------------

FALKENPERLE SECCO ROSÉ trocken, Weingut Herzer, Saale-Unstrut, 2024	0,2l 7.90	0,75l 25.90
--	------------------	--------------------



Falk&Frei Lieblingsweine

Regional verwurzelt, weltweit inspiriert

Wein – rot

WANDERHERZ DORNFELDER

trocken o. halbtrocken Weingut Herzer,
Saale-Unstrut

0,2l **7.90**

0,75l **25.90**

CARMENÈRE GRAN RESERVA

trocken, Valle del Maule, Chile, 2021

0,2l **9.90**

0,75l **29.90**

