LÄUTERHÄUSLE
LANDGASTHOF

Vorspeisen

Bauernbrot mit Griebenschmalz oder Humus	€ 4,90
Schwäbisches Bruschetta mit Bauernbrot	€ 7,80
Gegrillter Kürbis mit Südtiroler Schinken	€ 12,80
Rote Bete Carpaccio mit Feta und Walnüssen	€ 12,80
Foie Gras von der Ente mit Zwetschgen und Salaten	€ 17,80
Salatteller mit bunten Blattsalaten und Ei	€ 7,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsewürfeln	€ 7,90
Rinderbrühe mit hausgemachten Schwarzwurstmaultaschen	€ 8,90
Kürbiscremesuppe mit Croûtons	€ 9,80

Hausgemachte Maultaschen:

Entenmaultaschen mit Rotkraut und Preiselbeeren	€ 19,80
Bergkäse - Pilzmaultaschen mit Champignonsoße und Kürbis	€ 17,80
Schwarzwurstmaultaschen mit Speck - Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	€ 19,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle	€ 19,80
	Klein € 15,80
Schlemmersalat, bunte Blattsalate mit Zanderfilet und Kürbis	€ 19,50
Entenbrust mit Orangensoße, Kürbisravioli und Kürbis	€ 27,80
Zanderfilet mit Alblinsensoße und Kartoffeln und Wurzelgemüse	€ 26,80
Schwabenpfännle- Schnitzel Natur vom hällischen Schwein mit Champignonrahmsoße, Spätzle und Preiselbeeren	€ 27,50
	Klein € 19,80
Hirschragout mit Rotkraut und Spinatknödel	€ 26,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frittes	€ 32,00

Dessert

Espresso Gourmet- Espresso mit Walnußeis	€ 6,90
Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	€ 9,80
Schokoküchle mit flüssigem Kern, Eierlikör und Vanilleeis	€ 12,80
Marinierte Zwetschgen mit weißem Schokoladeneis und Sahne	€ 12,80

Allergene oder etwaige Intoleranzen besprechen Sie bitte mit unseren Chefs