

Das Hostellerie-Menü „Sommer“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung vom Küchenchef:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit Kartoffel-Kürbiskernplätzchen

(8,13,14)

Als feines Süsschen nach österreichischer Art:

Tomatencremesuppe mit Ricotta-Parmesannocken

(8,14)

Als schmackhafter Fischgang:

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten
auf Tomatenfondue mit hausgemachten Nudelröllchen

(2,8,9,13,14)

Ein kleiner Erfrischungsgruß aus der Küche

Als raffiniertes Hauptgericht:

Heimische Rehkeule unter der Nusskruste
mit Kartoffel-Pilztaler und buntem Gemüse

(2,8,10,13,14,15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Kaiserschmarren an Marillenkompott
und Mozartparfait

(2,8,10,13)

Der Preis Ihres Menüs ergibt sich aus den von Ihnen gewählten Einzelgerichten „Menüpreis“.

Saarland*



Saarland*

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

*V*orspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit Kartoffel-Kürbiskernplätzchen (2,8,13,14,15) **22,-** nur Menüpreis

Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio in Gemüsevinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelküchlein (2,8,13,14,15) **18,-** nur Menüpreis

Lachscarpaccio mit Limone und Mohn mariniert
mit Buchweizenblinis und Salatbouquet (2,8,9,13,14) **18,-** nur Menüpreis

*V*egetarisch

Gemüselasagne fein garniert
(2,8,13,14,15) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

*S*uppen

Tomatencremesuppe mit Ricotta-Parmesannocken
(8,13,14) **12,-**
Menüpreis: **10,-**

Hauptspeisen

Fisch

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten
auf Tomatenfondue mit Nudelröllchen

30,-

Menüpreis: 22,-

Dreierlei aus See und Meer:

Scampi, Zanderklößchen
und Jakobsmuscheln im Nudelnest
auf Tomatenfondue (2,7,8,9,12)

32,-

Menüpreis: 24,-

Fleisch

Heimische Rehkeule unter der Nusskruste
mit Kartoffel-Pilztaler
und buntem Gemüse (2,8,10,13,14,15)

34,-

Menüpreis: 26,-

Gefülltes Poulardenbrüstchen mit Pusztasoße,
Kartoffel-Karottenpüree, Kräuterpilzen
und frischem Marktgemüse (2,8,13)

28,-

Menüpreis: 24,-

Original „Wiener Schnitzel“
mit Petersilienkartoffel und
Salatbouquet in Kürbiskernöldressing (2,8,14,15)

28,-

Menüpreis: 24,-

Rinderfiletsteak unter der Nusskruste mit
Roquefortsoße, Preiselbeerbirne, Kartoffelplätzchen
und frischem Marktgemüse (2,8,10,14)

32,-

Menüpreis: 24,-

Und hier eine der traditionsreichen Spezialitäten der Hostellerie:

Ochsenbäckchen mit Pflaumen
in Meerrettichsoße mit hausgemachten Nudeln
und frischem Marktgemüse (2,8,13,14)

28,-

Menüpreis: 24,-

Vegetarischer Hauptgang

Schlipfkrapfen in Nussbutter mit Parmesanspänen
und Blattsalaten in Kürbiskernöldressing (2,8,13)

22,-

Menüpreis: 20,-

Desserts

Kaiserschmarren an Marillenkompott
und Mozartparfait (2,8,10,13)

12,-

Früchte auf hausgemachtem Parfait
mit Orangenquark überbacken (4,8,13)

12,-

Menüpreis: 10,-

*Die Hostellerie Bacher-Wögerbauer:
Hier genieße ich!*

Saarland*



Saarland*

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-Karte unter der Woche

Liebe Gäste,

zusätzlich zu unserer regulären feinen Speisekarte bietet Ihnen unsere Küche leckere und frisch zubereitete einfachere Gerichte zum günstigen Preis. Von der Hostellerie-Schmankerl-Karte können Sie von Dienstag bis Freitag zwischen 17.30 und 20.30 Uhr (letzte Bestellannahme) bestellen. Hier die aktuellen Gerichte:

Vorweg: Hausgemachtes Schmalz und frisches Brot

Dann: Ein kleines Vorgericht / Amuse Bouches

Und dann zur **W**ahl:

- ❖ Zart geschmortes Rehgulasch mit Butterspätzle und Apfelrotkraut 19,-
- ❖ Rumpsteak vom Jungbullen unter der Kräuterkruste mit Bratkartoffeln und Salat 19,-
- ❖ Cordon „Rouge“ mit Bratkartoffeln und Salat 19,-
- ❖ Schweinerückensteak „BBQ“ mit Pommes frites und Salat 19,-
- ❖ Gegrillte Putenmedaillons mit Knusperspeck an frischen Blattsalaten 19,-
- ❖ Buntbarschfilet mit Krabben auf Tomatenfondue im Spaghetti-Nest mit Rieslingschaumsoße 19,-

und vegetarisch:

Kürbis-Gnocchi mit frischen Pilzen und Salat 19,-

Und natürlich wäre es eine Schande für ein Haus mit österreichisch geprägter Küche, Ihnen nicht noch eins unserer leckeren Desserts anzubieten. Wenn Sie möchten, servieren wir Ihnen zu 8,- Euro Aufpreis gerne unser Tagesdessert – fragen Sie bitte einfach unser Serviceteam nach dem aktuellen Dessert des Tages.

Wir wünschen einen guten **A**ppetit!

Saarland*



Saarland*

Liebe Gäste,
laut der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 13.12.2014 müssen Gäste über die Verwendung von Lebensmitteln mit fest definierten Allergenen informiert werden. Auch wenn es auf den ersten Blick ungewohnt erscheinen mag, müssen wir also in der Karte zu jedem Gericht diese Inhaltsstoffe deklarieren, was die vielleicht seltsam anmutenden Zahlengruppen erklärt:

Legende Inhaltsstoffe

- 1 = Nitrit-Pökelsalz
- 2 = Gluten
- 3 = geräuchert
- 4 = kann Spuren von Soja enthalten
- 5 = Konservierungsstoff
- 6 = Sulfite
- 7 = **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 8 = **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 = **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 = **Schalenfrüchte** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 = **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 = **Schalentiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 13 = **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 = **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 = **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 16 = **Sesam** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 17 = **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18 = Schwefeldioxid
- 19 = **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 = Antioxidationsmittel
- 21 = Geschmacksverstärker

Wir weisen auch darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung und Produktion) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie der vollständigen Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.