

# Das *H*ostellerie-Menü „ *W*inter“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

Wachtelkeulchen im Kartoffelmantel und Wachtelbrüstchen  
natur gebraten mit Trüffel und Salatbouquet

(8,13,14)

\*\*\*\*\*

Als feines *S*üppchen nach österreichischer Art:

Curryrahmsuppe mit glasierten Apfelwürfeln

(8,14)

\*\*\*\*\*

Als schmackhafter *F*ischgang:

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten  
am Rieslingschaum mit Reistimbale

(2,8,9,13,14)

\*\*\*\*\*

Ein kleiner Erfrischungsgruß

\*\*\*\*\*

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Hirschrückensteak im Kürbiskernmantel  
mit Maisplätzchen und Apfelrotkraut (2,8,14)

\*\*\*\*\*

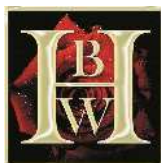
Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Nussnougattörtchen im Orangenbaumkuchen  
auf Himbeermark (4,8,10,13)

\*\*\*\*\*

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

Wachtelkeulchen im Kartoffelmantel und Wachtelbrüstchen  
natur gebraten mit Trüffel und Salatbouquet (8,13,14) **22,-** nur Menüpreis

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

Geflügelleber „Tiroler Art“ auf Chili-Wirsing  
mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter (14) **18,-** nur Menüpreis

## *V*egetarisch

Gefüllte Paprika mit Alpenkäse-Reis  
in feiner Tomatensoße (2,8,13,14) **20,-**  
Menüpreis: **16,-**

## *S*uppen

Curryrahmsuppe  
mit glasierten Maroni und Apfelwürfelchen (8,14) **12,-**  
Menüpreis: **10,-**

# *H*auptspeisen

## **Fisch**

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten  
mit Rieslingschaum und  
mit Reistimbale (8,9,13,14)

**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**

Hirschrückensteak im Kürbiskernmantel  
mit Maisplätzchen und Apfelrotkraut (2,8,14)

**34,-**  
Menüpreis: **26,-**

Zart geschmorte Kaninchenkeule  
in Estragon-Sherry-Soße, Nudelröllchen  
frisches Marktgemüse (2,8,14)

**32,-**

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

**28,-**  
Menüpreis: **24,-**

## *V*egetarischer Hauptgang

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

**22,-**  
Menüpreis: **20,-**

# *D*esserts

Nussnougattörtchen im Orangenbaumkuchen  
auf Himbeermark (4,8,10,13)

**10,-**

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 (ab Januar 20)

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:

**V**orweg: Hausgemachtes Schmalz und frisches Brot

**D**ann: Ein kleines Vorgericht / Amuse Bouches

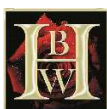
Und dann zur **W**ahl:

- ❖ Käse&Mandel-Schnitzel auf hausgemachten Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüse 18,-
- ❖ Zart geschmorte Schweinebäckchen mit hausgemachtem Püree und Apfelrotkraut 18,-
- ❖ Wiener Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln und Salat 18,-
- ❖ Pikantes Schweinerückensteak mit Tomaten und Alpenkäse überbacken und mit Bratkartoffeln und Salat 18,-
- ❖ Zart gegarte Gänsekeule in Portweinssoße mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut 18,-
- ❖ Wiener Backfisch mit Bratkartoffeln und Salat 18,-
- ❖ Maronen-Nussbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelspalten 18,-

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.

**W**ir 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.