

# Das *H*ostellerie-Menü „*S*ommer“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

Geflügelleber „Tiroler Art“  
auf Gemüsejulienne mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter

(2,14)

\*\*\*\*\*

Als feines *S*üppchen nach österreichischer Art:

Tomatencremesuppe  
mit Ricotta-Parmesanknödel

(2,14)

\*\*\*\*\*

Als schmackhafter *F*ischgang:

Schollenfilet auf Tomatensalsa  
mit Champagnersoße und Kartoffel-Erbsenpüree

(1,3,9,13,14)

\*\*\*\*\*

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“ aus der Küche

\*\*\*\*\*

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Kalbsmedaillon im Chorizomantel  
mit Kartoffelplätzchen und  
frischem Marktgemüse

(2,8,14,15)

\*\*\*\*\*

Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Geeistes Limonentörtchen auf Fruchtmark  
mit frischen Beeren und Schokoladen-Blätterteigstange

(4,10,13)

\*\*\*\*\*

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

- Ricotta-Spinat-Teigtasche  
mit Scampi auf Tomatensalsa (2,8,10,13) **26,-**  
Menüpreis: **18,-**
- Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio mit  
Frühlingssalaten im Estragon-Dressing  
und Kartoffelküchlein (2,8,13,14) **18,-** nur Menüpreis
- Geflügelleber „Tiroler Art“ auf Gemüsejulienne  
mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter(2,14) **18,-** nur Menüpreis

## *V*egetarisch

- Vegetarischer Burger (feiner Fleischgeschmack ohne Fleisch!) mit Chillisoße,  
frittierten Kartoffelscheiben und Salat (2,3,11,20,21) **20,-**  
Menüpreis: **16,-**

## *S*uppen

- Tomatencremesuppe  
mit Ricotta-Parmesanknödel (2,14) **14,-**  
Menüpreis: **10,-**
- Spinat-Kartoffelcremesüppchen  
mit pochiertem Lachs  
und Röstzwiebeln (3,9,13,14) **14,-**  
Menüpreis: **10,-**

# *H*auptspeisen

## **Fisch**

Schollenfilet auf Tomatensalsa  
mit Champagnersoße und  
mit Kartoffel-Erbsenpüree (1,3,9,13,14)

**30,-**  
Menüpreis: **22,-**

## *Dreierlei aus See und Meer:*

Scampi, lavendelgeräuchertes Forellenfilet  
und Jakobsmuscheln im Nudelnest  
auf Tomatenfondue (2,8,9,12)

**32,-**  
Menüpreis: **24,-**

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten  
auf Gemüse Couscous mit Kresseschaum  
auf Tomatenfondue (2,8,9,13,14)

**30,-**  
Menüpreis: **22,-**

## **Fleisch**

Geschmorte Kaninchenkeule  
mit Estragon-Sherry Soße  
und frischem Marktgemüse (2,8)

**26,-**  
Menüpreis: **20,-**

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

**28,-**  
Menüpreis: **24,-**

Lammkarree unter der Senf-Kräuterkruste  
auf provençalischen Gemüsen mit Thymianjus  
und Kartoffelgratin (2,8,13)

**32,-**  
Menüpreis: **24,-**

Kalbsmedaillon im Chorizomantel  
mit Kartoffelplätzchen und  
frischem Marktgemüse (1,2,3,8)

**28,-**  
Menüpreis: **24,-**

Sherry-Estragon-Braten vom Kalb  
mit hausgemachten Nudeln  
und frischem Marktgemüse (1,2,3,8)

**28,-**  
Menüpreis: **24,-**

## *V*egetarischer *H*auptgang

Kartoffelgulasch  
an Kopfsalatherzen (2,8,13)

**22,-**  
Menüpreis: **20,-**

# Desserts

Geeistes Limonentörtchen auf Fruchtmark  
mit frischen Beeren und  
Schokoladen-Blätterteigstange<sup>(4,10,13)</sup>

**12,-**  
Menüpreis: **10,-**

Geliertes Beerensüppchen  
mit Limonen-Joghurtsorbet<sup>(4,8,10,13)</sup>

**10,-**  
Menüpreis: **8,-**

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

Saarland<sup>★</sup>



Saarland<sup>★</sup>

# „Herzhaft & Hausgemacht“

Die *Hostellerie-Schmankerl-Karte* unter der Woche (ab August 19)

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:

- ❖ Picatta auf hausgemachten Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüse 18,-
- ❖ Tatar von Seefischen gebraten mit Kartoffelplätzchen und Salat 18,-
- ❖ Wiener Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln und Salat 18,-
- ❖ Pikantes Schweinerückensteak vom BBQ-Smoker mit Bratkartoffeln und Salat 18,-
- ❖ Gefülltes Hähnchenbrustfilet an Blattsalaten im Estragon-Dressing 18,-
- ❖ Pochiertes Kabeljaufilet auf provencalischem Gemüse mit Champagnersoße und hausgemachten Nudeln 18,-
- ❖ Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne mit Blattsalaten im fruchtigen Mangodressing 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.