

Themenwochen:



sterreich!



Unsere aktuelle Menüempfehlung:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Geflügelleber „Tiroler Art“  
auf Chilliwirsing mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter

(2,14)

\*\*\*\*\*

Als feines S üppchen nach österreichischer Art:

Österreichische „Festtagsuppe“:  
Doppelte Rinderbouillon mit Griesnockerl und Leberknödel

(2,14)

\*\*\*\*\*

Als schmackhafter Z wischengang:

Wallerfilet im Speckmantel  
am Rote Bete Schaum mit Kartoffel-Knoblauchpüree

(1,3,9,13,14)

\*\*\*\*\*

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“ aus der Küche

\*\*\*\*\*

Als raffiniertes H auptgericht:

Original „Wiener Schnitzel“  
mit Reis, Kartoffelsalat und Preiselbeeren

(2,8,14,15)

\*\*\*\*\*

Und abschließend eines unserer wunderbaren D esserts:

Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln  
und Vanilleparfait (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

- Forellenfilet auf Kohlrabi-Ragout  
mit hausgemachtem Nudelröllchen (2,8,13) **24,-**  
Menüpreis: **20,-**
- Tiroler Schlipfkrapfen  
mit Scampi unter der Schafskäsekruste  
und Feldsalat in Kürbiskernöldressing (2,8,10,13) **26,-**  
Menüpreis: **18,-**
- Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio in Gemüsevinaigrette  
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet  
und Kartoffelküchlein (2,8,13,14) **18,-** nur Menüpreis
- Geflügelleber „Tiroler Art“  
auf Chilliwirsing mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter (2,14) **18,-** nur Menüpreis

## **V**egetarisch

- Ricottanocken mit Spänen vom würzigen Alpenkäse  
und Salatbouquet (8,13,) **20,-**  
Menüpreis: **16,-**
- Vegetarischer Burger (feiner Fleischgeschmack ohne Fleisch!) mit Chillisoße,  
frittierten Kartoffelscheiben und Salat (2,3,11,20,21) **20,-**  
Menüpreis: **16,-**

## **S**uppen

- Österreichische Festtagssuppe: Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Griesnockerl und Leberknödel (2,14) **14,-**  
Menüpreis: **10,-**
- Kartoffel-Lauchsüppchen  
mit Lavendel-geräuchertem Forellenfilet  
und Röstzwiebeln (3,9,13,14) **14,-**  
Menüpreis: **10,-**

# *H*auptspeisen

## **Fisch**

Wallerfilet im Speckmantel  
am Rote Bete Schaum  
mit Kartoffel-Knoblauchpüree (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,-**

Zanderfilet auf der Haut kross gebraten  
mit Champagnersoße, Kräuterschneebällchen  
und frischem Marktgemüse (2,8,9,13,14) **30,-**  
Menüpreis: **22,-**

## **Fleisch**

Maishähnchenbrust am Maistörtchen  
mit Estragon-Sherry Soße  
und frischem Marktgemüse (2,8) **26,-**  
Menüpreis: **20,-**

Original „Wiener Schnitzel“  
mit Kartoffelsalat, Reis und Preiselbeeren (2,8,14,15) **28,-**  
Menüpreis: **24,-**

Rinderfiletsteak mit Roquefort-Birne  
auf Portwein-Karamelljus, Kartoffelkroketten  
und frischem Marktgemüse (2,8,13) **32,-**  
Menüpreis: **24,-**

Schweinelendchen mit Rosmarin im Chorizzomantel  
mit Rieslingkraut und Speckknödel (1,2,3,8) **28,-**  
Menüpreis: **24,-**

Steirischer Schilcher-Sauerbraten vom Rind  
mit Speckknödel und Apfelrotkraut (1,2,3,8) **28,-**  
Menüpreis: **24,-**

## *V*egetarischer *H*auptgang

Schlipfkrapfen in Nussbutter mit Parmesanspänen  
und Blattsalaten in Kürbiskernöldressing (2,8,13) **22,-**  
Menüpreis: **20,-**

# *D*esserts

Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln  
und Vanilleparfait (4,8,10,13)  
(bitte beachten Sie: Wartezeit ca. 20 min.)

**14,-**  
Menüpreis: **12,-**

Heidelbeer-Topfenpalatschinken  
mit marinierten Orangenspalten  
und Limonen-Joghurtsorbet (4,8,10,13)

**12,-**  
Menüpreis: **10,-**

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

Saarland\*

ÖSTERREICH-



WOCHEN

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.