

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 F 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 lauwarmen Kartoffelsalat und
Vogersalat in Kürbiskernöldressing

(2,8,14,15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren D esserts:

Kaiserschmarrn 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

Vorspeisen

- 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

Vegetarisch

- 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,-**

Suppen

- 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,-**

Doradenfilet 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 lauwarmen Kartoffelsalat und
Vogelersalat in Kürbiskernöldressing (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,-**

Desserts

Kaiserschmarrn 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*



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.