

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VORSPEISEN



Gebutterte Geflügelleber-Mousse 10,50€

dazu Brot & Fassgurke

A,D,I,J,L

Emdener-Matjes im Schlafrock 11,00€



aus Wildfang / Fokken & Müller

Salatbett / Milchbrotchen / Friesendipp / eingelegte Zwiebeln

2,A,D,G

Delikatess-Eier 11,00€



gefüllte Eierhälften mit Roquefor-Remoulade / Lauchsalat

Glutenfrei 1,2,C,G,I,L

Haus-Bruschetta 9,00€



Steinoffenbaguette / Mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano

Laktosenfrei A,I,G

Vitello Tonnato 12,00€

ein beliebter Klassiker der italienischen Küche

Kalbsfleischscheiben / Tunfischcreme / Kapern / Feige

Glutenfrei 4,D,I,J,



SUPPE

Französische Zwiebelsuppe 8,00€

Zwiebeln / Thymian / Weißwein / Crostini mit Käse

laktosenfrei / glutenfrei (ohne Crostini)

ZWISCHENDURCH

Kalbsnieren-Frikasse 14,00€

Portwein / Sahne / Rotwein / Essiggurke / Schalotte / Brot

glutenfrei (außer Brot) I,J,L

SPEISEN

SALATE

VITELLO Salat 19,00€

Salat der Saison / Romana Tomaten / Kalbsfleischscheiben
Thunfisch-Dressing / gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano
Laktosenfrei / Glutenfrei A,I,J,L

*

SCHWÄBLE Salat 18,00€

Maultaschenscheiben & Specksstreifen vom Grill
mit Orangen-Vinaigrette
Salat der Saison / Romanatomaten / Kartoffelsalat
Laktosenfrei / A,I,J,L

*

bunter Salat der Saison

groß 12,50€

klein 7,00€

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L



*

VEGAN & VEGETARISCH

WARME SPEISEN

Veganes Kartoffel-Risotto 19,00€

Steinchampignons / Schalotten / Kichererbsen
Flora Pflanzensahne / Sonnentomaten / Vegane Schmelzkäse
Glutenfrei / Laktosefrei / F,I



Polnische Piroggen 19,00€

HANDGEMACHT

mit Spinat und Fetakäse gefüllt

Getrüffelte Béchamelsauce / Rucola / Grana Padano
A,G,



Allgäuer Kasspätzle 18,00€

Bergkäse / Emmentaler / Rahm / Röstzwiebel / Salat der Saison
A,C,G,I



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Fettuccine alla Don Mario 19,00€

*Streifen von Schweinelende / Gorgonzola-Rahmsoße
Blattspinat / geröstete Walnüsse*
A,C,G,H,I,L

Kartoffel-Kürbis-Nocken 19,00€

HAUSGEMACHT

*zerlassene Butter / Salbei / Serrano-Schinken
Kürbiskerne / Rucola / Grana Padano*
Glutenfrei C,H,I,L



Hinkel-Pfanne 28,00€

*Huhn in Cidre mit Apfel / Weißwein / Schalotten / Champignons
kleine Bandnudeln / Salat der Saison*
A,C,G,J,L

Ländliche Schweineschnitzel 25,00€

nach Wiener Art

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat / Apfelkren / Salatgarnitur
A,C,G,J,L



Winzerbraten 31,00€

*aus dem Rinder-Schaukelstück / Trauben-Schalotten-Jus
hausgemachte Spätzle / Salat der Saison*
A,C,G,I,J,L



Herbstliches Rindsgulasch 29,00€

*Kürbis / Pflaumen / Rotwein
Spinat-Semmelknödel / Salat der Saison*
A,C,G,I,J,L



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Hüftgold oder für den süßen Zahn

Zwetschgen-Crumble 7,50€

mit Vanilleeis

A,C,H,L

Crème Brûlée 9,00€

mit Espresso

Glutenfrei C,G,L

Affogatto al Cafe 5,00€

Espresso / Vanilleeis

Glutenfrei / C,G,H

Kaiserschmarrn 11,00€

mit Zwetschgenröster

A,C,G, / 11,00 €

*Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot
auf der Tafel*



FÜR KINDER

UNTER 12

kleines **Schweineschnitzel paniert 11,00€**

mit Dinkel-Spätzle

A,C

hausgemachte **Dinkel-Spätzle 9,00€**

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

hausgemachte **Maultaschen-Stückchen 11,00€**

mit Tomaten-Sahnesoße oder Rahmsoße

A,C,G

Nudeln mit Tomatensoße 9,00€

A

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Einwegverpackung von uns: 3,-

**DANKE für Ihr Verständnis
Das Verpackungsgesetz (VerpackG)**