

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN



VORSPEISEN

Hirsch-Sülze "Hubertus" 15,00€

Hausgemacht

Pfifferlings-Kartoffel-Vinaigrette & Brot

Glutenfrei (außer Brot) I,J,L

Hausgebeizter Lachs 13,00€



auf Fregola Sarda Salat

Limetten-Cocktailsauce / Lauch / Minze

A,C,D,I,J,L

Delikatess-Eier 12,00€



gefüllte Eierhälften / Trüffel-Remoulade / Gemüsesalat

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

Haus-Bruschetta 9,00€



Steinoffenbaguette / Mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano

Laktosenfrei A,I,G

Vitello Tonnato 14,00€

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 (außer Crostini)

ZWISCHENDURCH

Kalbsleber-Frikasse 15,00€

Senf / Sahne / Weißwein / Schalotte / Kräuter

Knoblauch Baguette

Glutenfrei (außer Brot) I,J,L

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

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*

*

HERBST Salat 18,00€

*Salat der Saison / Rote-Beete / Fetakäse
Haus-Vinaigrette / gekochtes Ei / Trauben / geröstete Kürbiskerne
Laktosenfrei / Glutenfrei A,I,J,L*

*

Freiland Feldsalat 18,00€

mit Kartoffel-Vinaigrette

*mit Maultaschenscheiben vom Grill
Tomaten / Gurken / Kartoffelsalat
Laktosenfrei / A,I,J,L*

*

bunter Salat der Saison

*groß 12,50€ // klein 7,00€
Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L*

*

VEGAN & VEGETARISCH



WARM SPEISEN

Vegane Herbst-Pfanne 19,00€

*Drillinge / Kürbis / Rosenkohl / Kräuter
Flora Pflanzensahne / Vegane Schmelzkäse
Glutenfrei / Laktosefrei / F,I*

Polnische Piroggen 19,00€

HANDGEMACHT

mit Spinat und Fetakäse gefüllt

*Tomaten-Sahnesauce / 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 8,50€

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 **Maultaschle 7,00€**

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)