

SPEISEN

VORSPEISEN

Rotkohl-Strudel 12,00€

Hausgemacht

Feldsalat / Schnittlauch-Quark

A,G,I,J,L



Emdener-Matjes 12,00€

Rotebeete-Tatar / cremiger Fregola-Nudeln-Salat

A,C,G,D,I,J,L

Blutwurst vom Grill 12,00€

Rosenkohl-Merrettich-Salat mit Haus-Vinaigrette

Apfelkompott / Röstzwiebeln

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

Bruschetta a la Chef 11,00€

Steinofenbaguette / Gorgonzola / Rucola

Spiegelei / Mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano

A,C,G,I



SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe 8,00€

Zwiebeln / Thymian / Weißwein / Crostini mit Käse

Laktosenfrei / Glutenfrei (außer Crostini) I,J,L

Polnische Waldpilzcreme 9,00€

mit Eiernocken

Glutenfrei (außer Eiernocken) A,G,I

ZWISCHENDURCH

Leberkloß nach Schlesischer Art 14,00€

*auf Panschkraut**

*(*Kartoffel-Stampf mit Speck-Sauerkraut)*

Glutenfrei G,I,J,L

Hausgemachtes Paprika-Gulasch 15,00€

“nach Großmutter Art”

Schweinefleisch / Paprika / Stein-Champignons / Brot

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 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



Vegane Herbst-Pfanne 19,00€

Drillinge / Kürbis / Rosenkohl / Kräuter
Flora Pflanzensahne / Veganer 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

Rinderroulade 32,00€

KLASSISCH mit Speck

Rotkohl / Kartoffel-Stampf / Braten-Jus

A,C,G,H,I,L

*

Gerollter Entenbraten 29,00€

“ nach polnischer Art “

Kartoffel-Kürbis-Stampf / Schattenmorellen-Soße / Feldsalat

3,A,C,G,J,L

*

Kalbshackbraten-Pfanne 27,00€

HAUSGEMACHT

gekochter Reis / Waldpilz-Rahmsoße / Salat der Saison

A,C,G,I,J,L

*

Zwei ländliche Schweineschnitzel 25,00€

“ Wiener Art “

Bratkartoffeln / Apfelkren / Salatgarnitur

A,C,G,J,L

Rahm-Soße gegen Aufpreis 2,50€

*



Zwei Wild-Frikadellen 32,00€

HAUSGEMACHT

hausgemachte Dinkel-Spätzle / Rahm-Wirsing / Schmorzwiebeln

A,C,G,I,J,L

*

Spanferkel-Rollbraten 26,00€

“ Großpolen Art “

dunkle Graupen / geräucherte Pflaumen-Juß / Salat der Saison

Laktosenfrei / A,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 oder Kartoffel-Stampf

A,C

hausgemachte **Dinkel-Spätzle 9,00€**

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

hausgemachte **Fleisch-Maultäschle 9,00€**

mit Tomaten-Sahnesoße oder Rahmsoße

A,C,G

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)