

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VORSPEISEN



unsere Haus-Bruschetta 10,00€

Steinofenbaguette / Mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano
A,C,G,I



Gemüse-Strudel 11,00€

Hausgemacht im Blätterteig

Stein-Champignons-Ragout

A,G,I,J,L



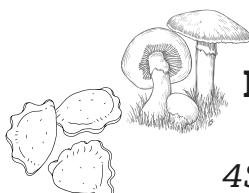
Emdener-Matjes-Tatar 12,00€

nach Hausfrauen Art



Rotebeete-Salat / Kartoffelpuffer

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



Polnische Winter-Pieroggen 11,00€

Handgemacht & Herzhaft



4Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen

dazu noch leckere Pilz-Rahmsoße

A,G,I,J,L

*

SUPPEN



Französische Zwiebelsuppe 9,00€

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



*



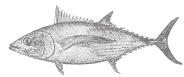
LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

SALATE



VITELLO Salat 21,00€



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

*



LADIES Salat 23,00€

*Knackige Winter-Salate / Maishähnchenbrust vom Grill
Croûtons / French-Dressing / Grana Padano
Laktosefrei / Glutenfrei A,I,J,L*

*



Pfälzer Freiland Feldsalat 19,00€

*mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Croûtons / lauwarmes Speck-Dressing
Laktosefrei / A,I,J,L*

*

bunter Salat der Saison



groß 16€ // klein 8€

Glutenfrei / Laktosefrei I,J,L

*

VEGETARISCH



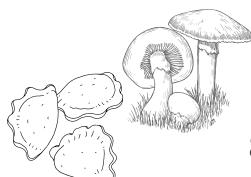
Kartoffel-Nocken 19,00€

Hausgemacht



*Flora Pflanzensahne / Trüffel-Pesto
Schnittlauch / Grana Padano
Glutenfrei / Lactosefrei / F,I*

*



Polnische Winter-Pieroggen 21,00€

Handgemacht & Herzhaft



*8Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen
dazu noch leckere Pilz-Rahmsoße*

A,G,I,J,L

*



Vegetarisch

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Rinderroulade **32,00€**

KLASSISCH mit Speck

Rotkohl / Kartoffel-Stampf / Braten-Jus

A,G,H,I,L

*



Gerollter Entenbraten **31,00€**

nach polnischer Art

Kartoffel-Kürbis-Stampf / Schattenmorellen-Soße / kleiner Feldsalat

3,A,G,J,L

*



Wild-Hackbraten “HUBERTUS” **34,00€**

aus der Pfanne



Haselnuss-Dinkel-Spätzle / Walzpilz-Rahmsoße / Salat der Saison

A,C,G,I,J,L

*



Doppel-Winter-Schnitzel **28,00€**

nach Wiener Art

dreierlei hausgemachte Rohkost / Drilling-Bratkartoffeln mit Speck

A,C,G,J,L

*Rahm-Soße gegen Aufpreis **2,50€***

*



Breslauer Lammhaxe **33,00€**

Hausgemacht

Panschkraut / Rauch-Pflaumen*-Jus*

*(*Traditionell geräuchert in der Räucherkammer über mildem Pflaumenholzrauch)*

3,G,I,J,L

*

***Panschkraut** ist eine typisch schlesische Beilage aus Sauerkraut und Kartoffeln-Stampf

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*

Zwei Pfannkuchen 10,00€

*mit heißen Kirschen
A,C,G,*

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot
auf der Tafel



FÜR KINDER

UNTER 12

kleines Schweineschnitzel paniert 12,00€

*Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf oder Bratkartoffeln
A,C*

hausgemachte Dinkel-Spätzle 9,50€

*mit Rahmsoße oder zerlassener Butter
A,C,G*

hausgemachte Kartoffelpökeln 9,50€

*mit Rahmsoße oder zerlassener Butter
A,C,G*

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID

*nicht verehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.
Umweltfreundliche Einwegverpackung von uns: 3.-*

*DANKE für Ihr Verständnis
Das Verpackungsgesetz (VerpackG)*