

SPEISEN



VORSPEISEN

Haus-Bruschetta 9,00€



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

*

Simmentaler Roastbeef 14,00€

rosa gegart

Feldsalat / Trüffel-Remoulade

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*

Emdener-Matjes im Schlafrock 11,00€

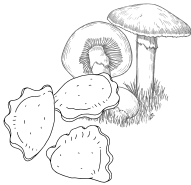


aus Wildfang / Fokken & Müller

Milch-Brötchen / Gemüse-Remoulade / Zwiebel

A,C,D,G,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

*



SUPPEE



Französische Zwiebelsuppe 9,00€



Zwiebeln / Thymian / Weißwein / Crostini mit Käse

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

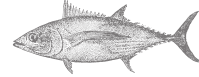
*

SPEISEN

SALATE



VITELLO Salat 21,00€



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

*



Salat a'la CARBONARA 19,00€

Knackige Winter-Zuckerhut-Salat
viele gesunde Inhaltsstoffe / leicht bittere Note
Croûtons / Speck / French-Dressing / Grana Padano
Glutenfrei (außer Croûtons) A,I,J,L

*



Pfälzer Freiland Feldsalat 21,00€

Hähnchenstreifen vom Grill / Jonagold Apfel
Croûtons / Orangen-Vinaigrette
Laktosenfrei / Glutenfrei (außer Croûtons) A,I,J,L

*



Winterlicher Vitaminsalat 18,00€

Saison Salate / dreierlei hausgemachte Rohkost
Kartoffel-Salat / gekochtes Ei / Jonagold Apfel
French-Dressing / Croûtons
Glutenfrei (außer Croûtons) A,G,I,J,L

*



bunter Salat der Saison

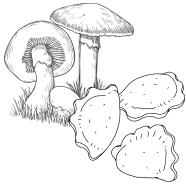
groß 16€ // klein 8€
Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*



SPEISEN

VEGETARISCH



Polnische Winter-Pieroggen 21,00€

Handgemacht & Herzhaft

8 Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen
dazu eine leckere Waldpilz-Rahmsoße

A,G,I,J,L



*



Kartoffel-Nocken 19,00€

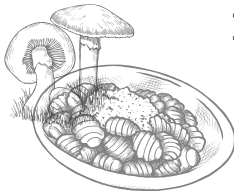
Hausgemacht

Gorgonzola-Sahne-Soße
Rucola / Grana Padano

Glutenfrei / C,G,I



*



Kartoffel-Nocken 19,00€

Hausgemacht

leckere Waldpilz-Rahmsoße
Rucola / Grana Padano

Glutenfrei / C,G,I



*



VEGAN

FREGOLA* Risotto 18,00€

Hokaido-Kürbis / Flora-Pflanz-Sahne
dazu mit Olivenöl gebackene Pastinake

A,



*

*Fregola - eine auf Sardinien verbreitete Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner Kugelform.

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Rinderroulade 29,00€

KLASSISCH mit Speck

Rotkohl / Kartoffel-Stampf / Braten-Jus

Glutenfrei / G,H,I,L

*



Gerollter Entenbraten 28,00€

nach polnischer Art

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

3,A,G,J,L

*



Wild-Hackbraten "HUBERTUS" 29,00€

aus der Pfanne

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

A,C,G,I,J,L

*



Schwäbischer Sauerbraten 27,00€

nach Omas Rezept

Kartoffelkloß / Rotkohl

Glutenfrei / G,J,L

*

KLASSIKER

Doppel-Winter-Schnitzel 26,00€

nach Wiener Art

dreierlei hausgemachte Rohkost / Drilling-Bratkartoffeln mit Speck

A,C,G,J,L

Rahm-Soße gegen Aufpreis 2,50€

*

— — — — —

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Hüftgold oder für den süßen Zahn

Apfel-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 10,00€

mit Zwetschgenröster
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 Kartoffelnocken 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter
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€ incl.MwSt.

DANKE für Ihr Verständnis
Das Verpackungsgesetz (VerpackG)