

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

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€



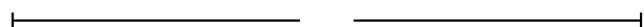
Handgemacht & Herzhaft

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

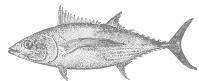


*

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

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 / Johnagold 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

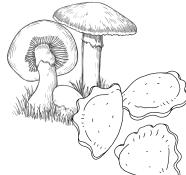
*



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VEGETARISCH



Polnische Winter-Pieroggen 21,00€

Handgemacht & Herzhaft



8Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen

dazu eine leckere Waldpilz-Rahmsoße

A,G,I,J,L

*



Kartoffel-Nocken 19,00€

Hausgemacht

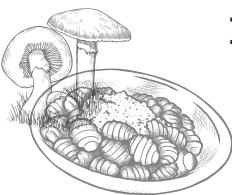


Gorgonzola-Sahne-Soße

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€

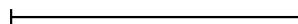
nach Wiener Art

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 Kartoffelknöcken 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€ incl.MwSt.*

*DANKE für Ihr Verständnis
Das Verpackungsgesetz (VerpackG)*