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

*

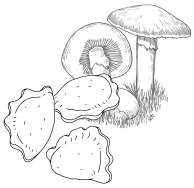
Emdener-Matjes im Schlafrock 11,00€

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 C,D,I,J,L

*

Pfälzer Freiland Feldsalat 19,00€

a'la CARBONARA

Sahne-Vinaigrette mit Speck
Croûtons / Grana Padano
Glutenfrei (außer Croûtons) A,I,J,L

*

Salat mit PUTE 21,00€

Würzig angemachte Putenstreifen
Salat der Saison / French-Dressing
gekochtes Ei / Mais / Karotten
Glutenfrei C,I,J,L

*

Veganer Vitaminsalat 19,00€

Salat der Saison / dreierlei hausgemachte Rohkost
Kichererbsen / Rote Beete / Tofu
Balsamico-Essig & Olivenöl
zum Selbstanmachen
Glutenfrei , Laktosenfrei A,G,I,J,L

*

bunter Salat der Saison

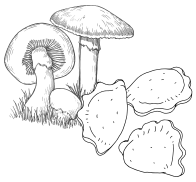
groß **16€** // klein **8€**
Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VEGETARISCH



Polnische KLASSIK-Piroggen 6Stk./19,00€

Handgemacht & Herzhaft

Traditionell inspirierte Teigtaschen mit fein abgestimmtem ***Sauerkraut***
und aromatischen ***Stein-Champignons***
Begleitet von zarter Wald-Pilzsauce
A,G,I

*

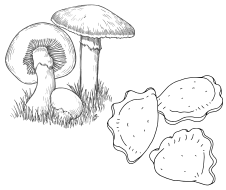
Polnische MEDITERRAN Piroggen 6Stk./19,00€

Hausgemacht & Herzhaft

Feine Teigtaschen aus aromatischem ***Dinkelteig***
gefüllt mit ***Blattspinat*** *etwas* ***Knoblauch*** *und würzigem* ***Feta***
Begleitet von einer cremigen Tomatensauce
A-Dinkel,G,I

*

VEGAN

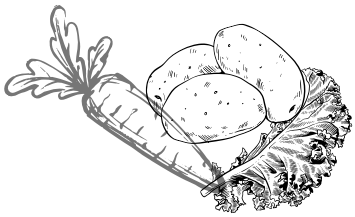


Polnische KLASSIK-Piroggen 6Stk./19,00€

Handgemacht & Herzhaft

Traditionell inspirierte Teigtaschen mit fein abgestimmtem ***Sauerkraut***
und aromatischen ***Stein-Champignons***
Begleitet von geschmelzten ***Frühlingszwiebeln***
A,G,I

*



KARTOFFEL-Gulasch 19,00€

Schwarzwurzel / Grünkohl / Karotten
in cremiger Flora-Pflanzensoße
Laktosefrei / Glutenfrei / Frei von Allergenen

*

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)