

SPEISEN

VORSPEISEN



Haus-Bruschetta



Steinofenbaguette / Mediterraner **Gemüseaufstrich**

Grana Padano

A,C,G,I



Ziegenweichkäse vom Grill

mit Serrano-Schinken / **Apfel-Lauchsalat** / frische Erdbeeren

Glutenfrei / G,I,J,L



Simmentaler Roastbeef

rosa gegart

Feldsalat / Feigen / **Preiselbeeren-Remoulade**

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L



Spargel Tonatto

frischer Stangenspargel / **Thunfisch-Relish**

Sonnentomaten / Pinienkerne / Rucola

Glutenfrei / 4,C,D,I,J



Blutwurst vom Grill

Kartoffel-Gurken-Salat

Schmorzwiebel / Rucola

A,I,J



L'Œuf Mayonnaise



getrüffelte Delikatess-Eier

mit **Frankfurter Grüner Soße** und eingelegten **Radieschen**

Glutenfrei / C,G,I,J

SPEISEN

SUPPE



SPARGELCREMESUPPE

Klassisch aus frischem Spargel gekocht

Eierknöpfe / frischer Spargel

A,C,G



SALATE

VITELLO Salat



*Salat der Saison / Tomaten / **Kalbsfleischscheiben***

Thunfisch-Dressing / gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano

Laktosenfrei / Glutenfrei C,D,I,J,L



SPARGELSALAT "Hessisch"

*Salat der Saison / **Frankfurter Grüne Soße***

Radieschen / gekochtes Ei

Glutenfrei C,G,I,J,L



SPARGELSALAT "Klassisch"

*Salat der Saison / **Orangen-Vinaigrette***

Radieschen / Tomaten / Frühlingszwiel

Glutenfrei C,I,J,L



Köstlicher BROTSALAT

Spargel / Mozzarella / Tomaten / gekochtes Ei

Garten-Dressing / Rucola / **Serrano-Schinken**

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

Landhaus Salat der Saison



groß **16€** // klein **8€**

Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L

*

SPEISEN

VEGETARISCH



Polnische Piroggen 6Stk.

Hausgemacht & Herzhaft

MEDITERRAN

*Feine Teigtaschen gefüllt mit Hüttenkäse und Kartoffeln
Begleitet von einer Tomatensauce, Rucola und würzigem Feta*

A,G,I

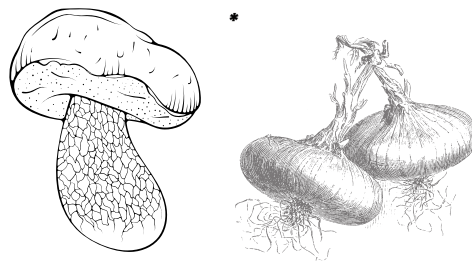


BÄRLAUCH - Käsespätzle

*hausgemacht, mit Bergkäse, Emmentaler und **Rahm**
verfeinert mit Röstzwiebeln*

dazu Salat der Saison

A,C,G,I



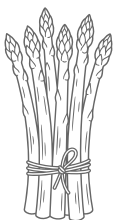
VEGAN

FREGOLA* Risotto

Feine Kugelnudeln aus Sardinien

*mit **Steinpilzen**, Schalotten, etwas Knoblauch und grünem **Spargel**
in cremiger Flora-Pflanzensauce*

Laktosefrei / ohne deklarationspflichtige Allergene



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Landschnitzel vom Schwein

nach Wiener Art

Apfelkren / hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

A,C,G,J,L



Geschmortes Bürgermeisterstück

vom Rind

Rotweinjus / Kartoffelstampf / Röstzwiebeln / Salat der Saison

Glutenfrei / G,H,I,L



Schweinefilet im Speckmantel

Asbacher Pfefferrahmsoße / Dinkel-Spätzle / Salat der Saison

Weizenfrei / A,C,G,I,J,L



Hinkel-Pfanne

Huhn in Cidre mit Äpfeln

Steinchampignons / Bandnudeln / Salat der Saison

A,C,G,I,J,L



Emdener-Matjes

aus Wildfang / von Fokken & Müller

Hausfrauen Sauce / Zwiebel / Butterkartoffel

D,G,I,J,L



HAUSGEMACHTE SELZ-MAULTASCHEN

"SCHWÄBISCHE ART"

Zwei Fleisch-Maultäschle,

geschmälzt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Hausgemacht / ohne fiese Zusatzstoffe A,C,I,J,L

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Kalorien sind auch Gefühle

Affogato al Cafe

Espresso / Vanilleeis

Glutenfrei / G

Crème Brûlée

mit Espresso

Glutenfrei C,G,L

Erdbeer-Tiramisu

mit Oreo Crumble & Eierlikör

A,C,G,L

Panna Cotta

mit Erdbeerpüree

C,G,L



FÜR KINDER

UNTER 12

kleines Schweineschnitzel paniert

Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf oder Bratkartoffeln

A,C,G

hausgemachte Dinkel-Spätzle

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

Bandnudeln

mit Rahmsoße oder Tomatensauce

A,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)

FRÜHLING IN RHEINHESSEN

Spargelzeit

Stangenspargel à la Polonaise

Vegetarisch

mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei mit Schnittlauch dazu neue Kartoffeln geschwenkt mit zerlassener Butter

Stangenspargel „à la Schwabenländle“

... Schwäbisches für Schleckige

Serviert mit Kräuterflädle, dazu zwei hausgemachte Fleischmaultaschen und kräftiger Bratensauce.

Stangenspargel „klassisch“

mit Butterkartoffeln und samtiger Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter.

wahlweise mit:

- paniertem Schweineschnitzel "Wiener Art"
- rohem und gekochtem Schinken
- echten Emden Matjes und Schalottenzwiebel

Weinempfehlung 2026

... mal etwas anderes !

FLEURANT *Weingut Bretz* Cuvée Trocken 2025er

Goldgelbe, frische Cuvée aus drei Reben:
Weißburgunder, Sauvignon blanc und Riesling
300 JAHRE / 10 GENERATIONEN / EINE LEIDENSCHAFT

0,2L 5,00€ // 0,75L 16,00€

BRETZ

Bechtolsheim