

SPEISEN



VORSPEISEN

Haus-Bruschetta 9€



Steinofenbaguette / **mediterraner Gemüseaufstrich** / Grana Padano
A,C,G,I



Ziegenweichkäse vom Grill 12€

mit Serrano-Schinken / **Apfel-Lauch-Salat** / frischen Erdbeeren
Glutenfrei / G,I,J,L



Blutwurst vom Grill 12€

mit **hausgemachtem Kartoffelsalat**

Rucola / Schmorzwiebeln
A,I,J



Vitello Tonnato 14€

Kalbsfleischscheiben / Tunfisch-Relish

Feigen / Kapern / Rucola
Glutenfrei / 4,C,D,I,J



Bauern-Handkäse mit Ingelheimer Musik 9€



rote Zwiebeln / Trauben / Aprikose
dazu **Finkenauer Brot**
A,G,I,J



Delikatess-Eier 11€



mit getrüffelter Mayonnaise
Frankfurter Grüner Soße und eingelegten **Radieschen**
Glutenfrei / C,G,I,J

SPEISEN

SUPPE



Französische Zwiebelsuppe 9€

Zwiebeln / Thymian / **Weißwein** / Crostini mit Käse
Laktosefrei / Glutenfrei (außer Crostini) G,I,J,L

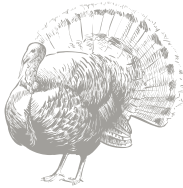


SALATE



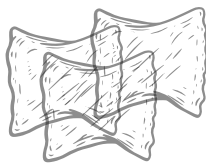
Vitello Salat 19€

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



Salat mit Putenbruststreifen 18€

Salat der Saison / Tomaten / Mais / Karotten
Kräutermayonnaise-Dressing
Glutenfrei I,J,L



SALAT "Schwäble" 19€

Salat der Saison / Kartoffelsalat
Maultaschenscheiben & Speck vom Grill
A,C,I,J,L



Eulenschänke Brotsalat 17€

Brot und Baquette / Ziegenfrischkäse / Tomaten
mediterranes Grill-Gemüse / **Orangen-Vinaigrette**
A,C,D,G,I,J,L



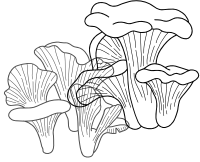
Landhaussalat der Saison

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



SPEISEN

VEGETARISCH



Kräuter-Flädle 19€



Kräuterpfannkuchen / Rahmpfifferlinge
Frühlingszwiebeln / Grana Padano

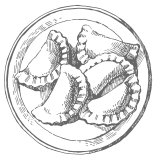
A,C,G,I

Elsässer Pfanne 18€



Pfälzer Drillinge / Rahm / Rucola
würziger Münsterkäse und eine Auswahl weiterer Käsesorten

A,B,I



Polnische Pieroggen 19€



6 Stück mit Kartoffel und Frischkäse gefüllt
zerlasener Butter / Trüffeltapenade / Schnittlauch

A,G,I



Spinat-Serviettenknödel 16€



mit cremiger Tomatensauce / Rucola / Grana Padano

A,C,G,I,L



KLASSISCH

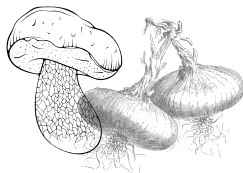
Schwäbische Käsespätzle 19€



hausgemachte **Dinkel**-Spätzle mit **Bergkäse** & **Emmentaler**
verfeinert mit Sahne und **Röstzwiebeln**

dazu **Salat** der Saison

Weizenfrei / A,C,G,I

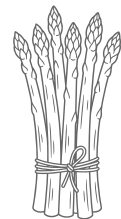


VEGAN

Fregola-Risotto 22€



Feine Kugelnudeln aus Sardinien
mit **Steinpilzen**, Schalotten und grünem **Spargel**
in cremiger **Flora-Pflanzensauce**
Laktosefrei / A-glutenhaltiges Getreide



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Saltimbocca vom Schwein 27€

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Salat der Saison

A,C,G,I,J,L



KIKOK Maishähnchenbrust 26€

Das Premium-Maishähnchen aus dem Hause Borgmeier

Schnittlauch-Fettuccine / Pfifferlinge in Rahm

A,C,G,I,J,L



Schwäbischer Zwiebelröstbraten 32€

Schmorzwiebeln / Rotweinsauce

gebratene Pfälzer Drillinge mit Speck und Zwiebel

Salat der Saison

Glutenfrei / 3,I,J,L



Emdener Matjes 19€

nach Hausfrauenart

aus Wildfang / von Fokken & Müller

eingelegte Zwiebeln / Salzkartoffeln

Glutenfrei / D,G,I,J,L

KLASSIKER



Schnitzelpaar vom Landschwein 26€

nach Wiener Art

Preiselbeeren / hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

A,C,G,J,L

alle Soßen sind Glutenfrei

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Kalorien sind auch Gefühle

Affogato al Caffè 6€

Espresso / Vanilleeis
Glutenfrei / G

Crème Brûlée 9€

mit Espresso
Glutenfrei / C,G,L

Zwetschgen-Crumble 8€

mit Vanilleeis
A,C,G,L

Gemischtes Eis 8,50€

mit Schokoraspeln und Sahne
C,G,L



FÜR KINDER

UNTER 12

Kleines paniertes Schweineschnitzel 12€

mit Dinkel-Spätzle oder Bratkartoffeln
A,C,G

Hausgemachte Dinkel-Spätzle 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter
A,C,G

Pasta 9€

mit Rahmsoße oder Tomatensauce
A,G

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID

**Nicht verzehrte Speisen dürfen Sie gerne selbst in mitgebrachte Behälter umfüllen.
Umweltfreundliche Einwegverpackung von uns: 3,00 € inkl. MwSt.**

**DANKE für Ihr Verständnis
Das Verpackungsgesetz (VerpackG)**