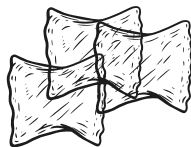


LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

wo regionale Küche und echte Handarbeit zusammenkommen.

HAUSGEMACHTE SELZ-MAULTASCHEN



*In unserer Eulenschänke entstehen die Selz-Maultaschen nach alter Tradition und mit viel Liebe zum Detail, Selbst handgemacht von unserem Küchenchef Mariusz Sylburski – mit Liebe gefüllt, fein abgeschmeckt mit regionalen Zutaten und umhüllt von zartem Nudelteig.
Jede Maultasche ist ein kleines Stück Heimat – herzhaft, aromatisch und unverwechselbar im Geschmack.*

WIR EMPFEHLEN

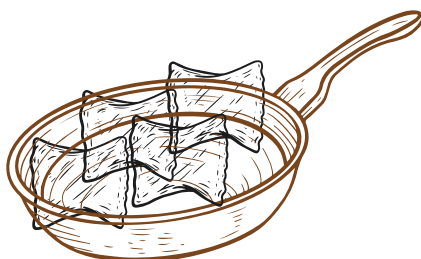
"SCHWÄBISCHE ART" 18,50€

*Zwei Fleisch-Maultäschle, geschmälzt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Hausgemacht / ohne fiese zusatzstoffe A,C,I,J,L*

MAULTASCHEN PFANNE 19,50€

Käsespätzle-Style

*Geröstete Maultaschen-Scheiben mit Ei, Zwiebeln, Speck und Sahne dazu unser Käse-Mix und **Zitronen-Schmand**
Hausgemacht / ohne fiese Zusatzstoffe 3,A,C,G*



selzmaultaschen.de

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN



VORSPEISEN

Haus-Bruschetta 9€

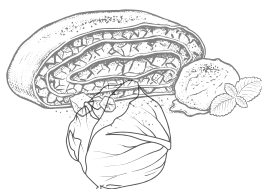


Steinofenbaguette / mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano
A,C,G,I



Ziegenweichkäse vom Grill 12€

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



Rotkraut-Strudel 13€



im Blätterteig
Waldpilz-Ragout
A,C,G,I,J



Emdener-Matjes Tatar 14€

aus Wildfang / von Fokken & Müller

mit Zitronen-Schmand / Kartoffelpuffer / Rote-Bete-Salat
A,C,D,G,I,J,L



Armer Ingelumer 8€



aus Tradition gut !

Pfalzer Drillinge / Blutwurst / Speck mit Zwiebeln / Sauerrahm
3,G,I,J



Spinatknödel Carpaccio 10€

a la Schwabenlände

Speck-Vinaigrette / Schnittlauch / eingelegte Radieschen
3,A,C,G,I,J

SPEISEN



SUPPE

Apfel-Kürbiscreme 9€



Flora-Pflanzensahne / Käse-Crostini

Laktosefrei / (**Glutenfrei & Vegan außer Crostini**) G,I,J,L

SALATE

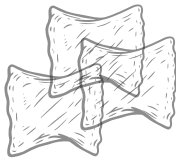


Vitello Salat 19€

Salat der Saison / Tomaten / **Kalbsfleischscheiben**

Thunfisch-Dressing / gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano

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

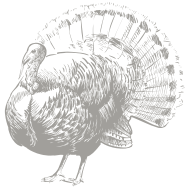


Feldsalat alla Chef 18€

gegrillte **Maultaschenscheiben**

Schmand-Dressing & Rote Zwiebel

A,C,G,I,J,L



Ladies Lunch 19€

mit **gebratener Putenbrust**

Salat der Saison / Tomaten / Mais / Karotten

Kräutermayonnaise-Dressing

Glutenfrei I,J,L



Herbst Salat 17€



Salat der Saison / **SOIGNON Ziegenfrischkäse** / Trauben

Croutons / **Apfel-Balsamico-Dressing**

A,C,G,I,J,L



Landhaussalat der Saison

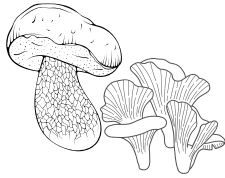


groß **16€** // klein **8€**

Glutenfrei / Laktosefrei I,J,L

SPEISEN

VEGETARISCH



Spinat-Serviettenknödel 19€

HAUSGEMACHT

cremige Waldpilz-Ragout

A,C,G,I,L



Kürbis-Nocken 18€

HAUSGEMACHT

Kartoffel-**Kürbis-Gnocchi** / Ricotta / geröstete Kerne

G,C,I



Polnische Pieroggen 19€

HANDGEMACHT

6 Stück mit **Kartoffel und Frischkäse** gefüllt
zerlassener Butter / **Trüffeltapenade** / Schnittlauch

A,G,I



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**

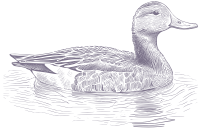
Laktosefrei / A-glutenhaltiges Getreide



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Entenrollbraten 28€

“nach polnischer Art“

Kartoffel-Kürbis-Stampf / Schattenmorellen-Jus / Feldsalat

Glutenfrei / 3,A,C,G,J,L



KIKOK Maishähnchenbrust 27€

Das Premium-Maishähnchen aus dem Hause Borgmeier

Schnittlauch-Fettuccine / cremige Waldpilz-Ragout

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

Rinderroulade 29€

350g HAUSGEMACHT

Gewürz-Rotkohl / Kartoffel-Stampf / Braten-Jus

Glutenfrei / 3,A,G,I,L



KLASSIKER



Schnitzelpaar vom Landschwein 26€

“nach Wiener Art“

gebratene Pfälzer Drillinge mit Speck und Zwiebel

Salat-Garnitur / **Apfelkren**

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

Lauwarmer Apfelstrudel 8,50€

mit Vanilleeis und Schokoladen-Topping
C,G,L



FÜR KINDER

UNTER 12

Kleines paniertes Schweineschnitzel 12€

mit Dinkel-Spätzle oder Bratkartoffeln
A,C,G

Dinkel-Spätzle oder Nudeln 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter
A,C,G

Fleisch-Maultäschle 6,50€

mit Rahmsoße
A,C,G

Maries Vulkan 6,50€

Kartoffelstampf mit Bratensoße.
A,C,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)