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 zusatzstofe A,C,I,J,L

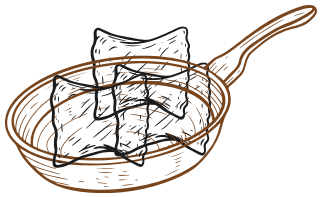
UNSERE WEIN EMPFEHLUNG ZU DEN SELZ-MAULTASCHEN

Spätburgunder Blanc de Noirs trocken
Schloss Westerhaus · Ingelheim · VDP.Gutswein

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*

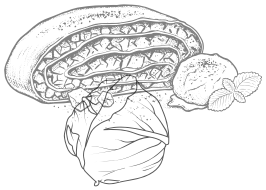
A,C,G,I



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 Schwabenländle

***Speck-Vinaigrette** / Schnittlauch / eingelegte Radieschen*

3,A,C,G,I,J

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN



SUPPE



Klare Gänsebouillon 8€

mit Grießknödel und Schnittlauch

A,I,L

SALATE

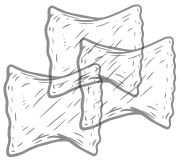


Vitello Salat 19€

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

Thunfisch-Dressing */ gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano*

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

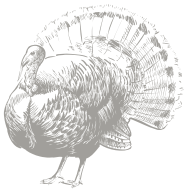


Feldsalat alla Chef 18€

gegrillte ***Maultaschenscheiben***

Kartoffel-Dressing *& Rote Zwiebel*

A,C,G,I,J,L



Ladies Lunch 19€

mit gebratener Putenbrust

Salat der Saison / Tomaten / Mais / Karotten

Orangen-Vinaigrette

Glutenfrei I,J,L



Herbst Salat 17€

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

Trauben / Croutons / ***Apfel-Balsamico-Dressing***

A,C,G,I,J,L



<u>Landhaussalat der Saison</u>

groß **16€** // klein **8€**

Glutenfrei / Laktosefrei I,J,L

*

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

VEGETARISCH



Spinat-Serviettenknödel 19€

HAUSGEMACHT

cremige Waldpilz-Ragout

A,C,G,I,L



Kartoffel-Kürbis-Nocken 18€

HAUSGEMACHT

Sahne, Ricotta, Rucola und geröstete Kerne

G,C,I



Schwäbische Käsespätzle 19€

*hausgemachte **Dinkel**-Spätzle mit **Berghäse** & **Emmentaler***
*verfeinert mit Sahne und **Röstzwiebeln***
*dazu **Salat der Saison***

Weizenfrei / A,C,G,I

VEGAN



Polnische Pieroggen 19€

HANDGEMACHT

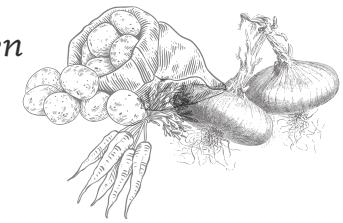
*6 Stück mit Sauerkraut und Pilzen **gefüllt***
dazu Pflanzliche Rahmsoße

Laktosefrei / A-glutenhaltiges Getreide

Kartoffel-Gulasch 18€

mit Pfälzer Grumbeere, Zwiebeln und Möhren
abgerundet mit Grünkohl,
in cremiger Flora-Pflanzensauce

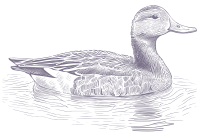
Laktosefrei / A-glutenhaltiges Getreide



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



Entenrollbraten 28€

"nach polnischer Art"

Kartoffel-Kürbis-Stampf / Schattenmorellen-Jus / Feldsalat

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





Polnische Gänsekeule 36,00€

500g Rohgewicht - kein Lebendrupf / keine Stopfmast

Gewürz-Rotkohl / Kartoffelkloß / Maronen-Apfel / Gänse-Juß

Glutenfrei (außer Semmelbrösel) 3,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





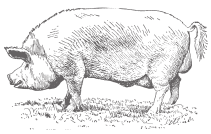
KIKOK Maishähnchenbrust 27€

Das Premium-Maishähnchen aus dem Hause Borgmeier

Schnittlauch-Fettuccine / cremige Waldpilz-Ragout

A,C,G,I,J,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

gemischtes Eis 8,50€
Vanille, Erdbeere oder Schoko
A,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 (VerpachG)