

Themenwochen:



sterreich!



Unsere aktuelle Menüempfehlung:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Waldpilzterrine
mit hausgeräuchertem Karreeschinken und
Vogel Salat in Kürbiskernöldressing

(2, 14)

Als feines Süppchen nach österreichischer Art:

Österreichische „Festtagssuppe“:
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Marknockerl und Leberreis

(2, 14)

Als schmackhafter Fischgang:

Zanderfilet unter der Meerrettichkruste
mit Grünem Veltliner-Schaum und Basmati Reis

(1, 3, 9, 13, 14)

Marzipan-Apfelsorbet in Mandelschaum

Als raffiniertes Hauptgericht:

Rehkeule gebraten unter der Nusskruste
mit Wacholdersoße, Pilztascherl und Apfelrotkraut

(2, 8, 14, 15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln
und Vanilleparfait

(4, 8, 10, 13)

Der Preis Ihres Menüs ergibt sich aus den von Ihnen gewählten Einzelgerichten „Menüpreis“.

Saarland*



Saarland*

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

*V*orspeisen

Waldpilzterrinen mit hausgeräuchertem Karreeschinken
Und Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing (2,8,13)

24,-

Menüpreis: **20,-**

Tiroler Schlipfkrapfen
mit frischen Kräuterpilzen
und Feldsalat in Kürbiskernöldressing (2,8,10,13)

26,-

Menüpreis: **18,-**

Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio in Gemüsevinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelküchlein (2,8,13,14)

18,- nur Menüpreis

Geflügelleber „Tiroler Art“
auf Chiliwirsing mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter (2,14)

18,- nur Menüpreis

*V*egetarisch

Gefüllte Paprika mit Alpenkäse-Reis
in Tomatensoße (8,13,)

20,-

Menüpreis: **16,-**

*S*uppen

Österreichische Festtagssuppe: Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Marknockerl und Leberreis (2,14)

14,-

Menüpreis: **10,-**

Kartoffel-Neuburgersüppchen
mit Hechtnockerl, Alpenkäse-Blätterteigfleuron
und Röstzwiebeln (3,9,13,14)

14,-

Menüpreis: **10,-**

*H*auptspeisen

Fisch

Dreierlei aus See und Meer:

Scampi, Zanderklößchen
und Jakobsmuscheln im Nudelnest
auf Tomatenfondue (2,8,9,12)

32,-

Menüpreis: **24,-**

Zanderfilet unter der Meerrettichkruste
mit Grünem Veltliner-Schaum
und Basmati Reis (2,8,9,13,14)

30,-

Menüpreis: **22,-**

Fleisch

Rehkeule gebraten unter der Nusskruste
mit Wacholdersoße, Pilztascherl
und Apfelrotkraut (2,8)

32,-

Menüpreis: **24,-**

Original „Wiener Schnitzel“ mit Petersilienkartoffel
und Vogersalat im Kürbiskernöldressing (2,8,14,15)

28,-

Menüpreis: **24,-**

Zarte Ochsenbäckchen mit Pflaumen, Kapern und
hausgemachten Nudeln in Meerrettichsoße (1,2,3,8)

28,-

Menüpreis: **24,-**

Zart geschmorte Gänsekeule in Orangensoße
mit Polentaplätzchen und Apfelrotkraut (1,2,3,8)

32,-

(Eine Keule ist eine Keule! Daher gibt's leider keine Menüportion;-)

In Wurzelsud gegartes Rinderfiletsteak mit
Roquefortsoße, Kartoffelschaum
und frischem Marktgemüse (2,8,13)

32,-

Menüpreis: **26,-**

*V*egetarischer *H*auptgang

Schlipfkrapfen in Nussbutter mit Parmesanspänen
und Blattsalaten in Kürbiskernöldressing (2,8,13)

22,-

Menüpreis: **20,-**



Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln
und Vanilleparfait (4,8,10,13)
(bitte beachten Sie: Wartezeit ca. 20 min.)

14,-
Menüpreis: **12,-**

Topfenknödel auf Vanillesoße
mit marinierten Orangenspalten
und Limonen-Joghurtsorbet (4,8,10,13)

12,-
Menüpreis: **10,-**

*Die Hostellerie Bacher-Wögerbauer:
Hier genieße ich!*



Liebe Gäste,
laut der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 13.12.2014 müssen Gäste über die Verwendung von Lebensmitteln mit fest definierten Allergenen informiert werden. Auch wenn es auf den ersten Blick ungewohnt erscheinen mag, müssen wir also in der Karte zu jedem Gericht diese Inhaltsstoffe deklarieren, was die vielleicht seltsam anmutenden Zahlengruppen erklärt:

Legende Inhaltsstoffe

- 1 = Nitrit-Pökelsalz
- 2 = Gluten
- 3 = geräuchert
- 4 = kann Spuren von Soja enthalten
- 5 = Konservierungsstoff
- 6 = Sulfite
- 7 = **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 8 = **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 = **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 = **Schalenfrüchte** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 = **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 = **Schalentiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 13 = **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 = **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 = **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 16 = **Sesam** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 17 = **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18 = **Schwefeldioxid**
- 19 = **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 = Antioxidationsmittel
- 21 = Geschmacksverstärker

Wir weisen auch darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung und Produktion) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie der vollständigen Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.