

Das **H**ostellerie-Menü „Frühling“

Unsere aktuelle **M**enü-Empfehlung zum Frühlingsbeginn
mit herrlich-frischem deutschen **S**pargel in
wunderbaren Variationen für den besonderen **G**enuss

Zunächst als aromatische **V**orspeise:

Geflügelleber „Tiroler Art“
auf Spargelragout mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter

(2,14)

Als feines **S**üppchen nach österreichischer Art:

Spargelessenz
mit Bärlauch-Grießnockerl und Leberknödel

(2,14)

Als **s**chmackhafter **Z**wischengang:

Schollenfilet auf Kräuterspargel
mit Champagnersoße und Kartoffel-Erbsenpüree

(1,3,9,13,14)

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“ aus der Küche

Als raffiniertes **H**auptgericht:

Kalbsmedaillon im Chorizomantel
mit Petersilienkartoffeln und
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

(2,8,14,15)

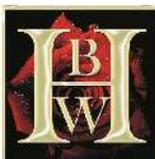
Und abschließend eines unserer wunderbaren **D**esserts:

Gefülltes Nougat-Ei im Erdbeernest
mit Limonen-Joghurtsorbet

(4,10,13)

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

Vorspeisen

- Ricotta-Spinat-Teigtasche
mit Scampi auf Tomatensalsa
und Bärlauchschaum (2,8,10,13) **26,-**
Menüpreis: **18,-**
- Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio mit grünen
Spargelspitzen, Frühlingssalaten im Estragon-
Dressing und Kartoffelküchlein (2,8,13,14) **18,-** nur Menüpreis
- Geflügelleber „Tiroler Art“ auf Spargelragout
mit Kräuterkartoffeln in Nussbutter(2,14) **18,-** nur Menüpreis

Vegetarisch

- Geschmorter Stangenspargel
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise (8,13,) **20,-**
Menüpreis: **16,-**
- Vegetarischer Burger (feiner Fleischgeschmack ohne Fleisch!) mit Chillisoße,
frittierten Kartoffelscheiben und Salat (2,3,11,20,21) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

Suppen

- Spargelessenz
mit Bärlauch-Grießnockerl und Leberknödel (2,14) **14,-**
Menüpreis: **10,-**
- Spargelcremesüppchen
mit pochiertem Lachs
und Röstzwiebeln (3,9,13,14) **14,-**
Menüpreis: **10,-**

*H*auptspeisen

Fisch

Schollenfilet auf Kräuterspargel
mit Champagnersoße und
mit Kartoffel-Erbsenpüree (1,3,9,13,14)

30,-
Menüpreis: **22,-**

Dreierlei aus See und Meer:

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

32,-
Menüpreis: **24,-**

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten
mit Bärlauchsoße, Kräuterschneebällchen
und frischem Stangenspargel (2,8,9,13,14)

30,-
Menüpreis: **22,-**

Fleisch

Geschmorte Kaninchenkeule
mit Estragon-Sherry Soße
und frischem Marktgemüse (2,8)

26,-
Menüpreis: **20,-**

Original „Wiener Schnitzel“
mit lauwarmen Kartoffelsalat und
Vogelersalat in Kürbiskernöldressing (2,8,14,15)

28,-
Menüpreis: **24,-**

Lammkarree unter der Senf-Kräuterkruste
auf provencalischen Gemüsen mit Thymianjus
und Kartoffelgratin (2,8,13)

32,-
Menüpreis: **24,-**

Kalbsmedaillon im Chorizomantel
mit Petersilienkartoffeln und
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (1,2,3,8)

28,-
Menüpreis: **24,-**

Steirischer Schilcher-Sauerbraten vom Rind
mit Speckknödel und Apfelrotkraut (1,2,3,8)

28,-
Menüpreis: **24,-**

*V*egetarischer Hauptgang

Kartoffelgulasch
an Kopfsalatherzen (2,8,13)

22,-
Menüpreis: **20,-**

*D*esserts

Gefülltes Nougat-Ei im Erdbeernest
mit Limonen-Joghurtsorbet (4,10,13)

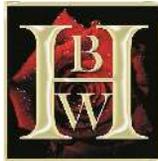
12,-
Menüpreis: **10,-**

Topfenknödel
auf Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet (4,8,10,13)

12,-
Menüpreis: **10,-**

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

Saarland*



Saarland*

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.