

Die Gourmet-Karte „Herbst“

Das Hostellerie-Menü Konzept:

Sie wählen aus den folgenden Saisongerichten
Ihr persönliches Hostellerie-Menü, suchen Sie
sich einfach je eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und ein Dessert aus.

Das Hostellerie-Menü besteht grundsätzlich aus
Vor-, Haupt- und Nachspeise und kostet
pro Person 55,- Euro,
unabhängig davon, welche Gerichte Sie wählen.

Wir wünschen Ihnen ein genussreichen
Aufenthalt in unserem Haus,
Ihr Hermann Wögerbauer mit dem gesamten
Team der Hostellerie Bacher-Wögerbauer

Saarland*



Saarland*

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

*V*orspeisen - bitte wählen Sie

Fleisch

- ❖ Gefülltes Poulardenbrüstchen mit Salatbouquet und Kräutersoße
- ❖ Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen und Mohn mariniert, dazu gibt's Buchweizenblinis mit Kaviar

Fisch

- ❖ Hausgebeizte Lachsrollchen in Senfsoße mit Salatbouquet
- ❖ Rotbarbenfilet auf Tomatenragout

Vegetarisch

- ❖ Auberginenrollchen mit Schafskäse gefüllt

Suppen

- ❖ Muschelrahmsüppchen mit Knoblauchcroûtons
- ❖ Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

*H*auptspeisen - bitte wählen Sie

Fleisch

- ❖ Rinderfilet mit Kartoffelrösti und frischem Marktgemüse
- ❖ Zart geschmorte Gänsekeule in Orangensoße mit Maisplätzchen und Apfelrotkraut
- ❖ Hirschrückenfilet unter der Nusskruste mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut

Fisch

- ❖ Doradenfilet kross gebraten auf Wirsingrauten mit Champagnersoße und Reistimbale
- ❖ Dreierlei aus See und Meer auf Tomatenfondue im Nudelnest

Vegetarisch

- ❖ Lauchkuchen im Kräutersalatnest

*D*esserts - bitte wählen Sie

- ❖ Apfel-Amaretto-Törtchen
mit weißen und roten Apfelperlen
- ❖ Hirtenkäse unter der Nusskruste
auf glasiertem Apfel mit Weintrauben

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

Saarland*



Saarland*

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die *H*ostellerie-*S*chmankerl-Karte unter der Woche

Liebe Gäste,

zusätzlich zu unserer regulären feinen Speisekarte bietet Ihnen unsere Küche leckere und frisch zubereitete einfachere Gerichte zum günstigen Preis. Von der Hostellerie-Schmankerl-Karte können Sie von Dienstag bis Freitag zwischen 17.30 und 20.30 Uhr (letzte Bestellannahme) bestellen. Hier die aktuellen Gerichte:

- | | |
|---|------|
| ❖ Tagessuppe | 7,- |
| ❖ Kleiner Salatteller | 8,- |
| ❖ Käse-Schinkentoast mit Salatteller | 12,- |
| ❖ Spaghetti mit pikantem Chili-Hack | 16,- |
| ❖ Bulgarischer Büffelkäse unter der Kräuterkruste,
Salatteller mit Oliven und Pepperonis | 18,- |
| ❖ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat | 18,- |
| ❖ Tiroler „Putengeröstl“ mit Spiegelei und Salat | 18,- |
| ❖ Fischfilet in Ei gebacken
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse | 18,- |
| ❖ Cordon Rouge mit Kartoffelkroketten und Gemüse | 18,- |
| ❖ Boeuf Bourguignon mit hausgemachten Nudeln,
gebratenen Pilzen und Gemüse | 25,- |
| ❖ Tagesdessert | 10,- |

Wir wünschen einen guten *A*ppetit!

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.