

Das Hostellerie-Menü „Frühling“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung vom Küchenchef:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Geflügelleber auf Spargelspitzen
mit Kräuterkartoffel und Trüffeljus

(8,13,14)

Als feines Süsspchen nach österreichischer Art:

Spargelrahmsüsspchen mit Kräutercroûtons

(2,8,14)

Als schmackhafter Fischengang:

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Tomatenfondue
und Champagnersoße im Nudelnest

(2,8,9,13,14)

Ein kleiner Erfrischungsgruß aus der Küche

Als raffiniertes Hauptgericht:

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste
mit gratinierten Kartoffeln und frischem Marktgemüse

(2,8,10,13,14,15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Nougat-Cremeschnitte mit frischen Früchten
und Erdbeermark

(2,8,10,13)

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

Geflügelleber auf Spargelspitzen
mit Kräuterkartoffel und Trüffeljus (2,8,13,14,15) **22,-** nur Menüpreis

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Kräutervinaigrette und Kartoffelcrêpes (2,8,13,14,15) **22,-** nur Menüpreis

Hausgebeizter „Graved-Lachs“
mit Kartoffelplätzchen
und Kräutersoße (8,9,13,14) **18,-** nur Menüpreis

*V*egetarisch

Gebackener Camembert
mit Preiselbeersahne
(2,8,13,14,15) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

*S*uppen

Spargelrahmsüppchen mit Kräutercroûtons (2,8,14) **10,-**
Menüpreis: **8,-**

Hauptspeisen

Fisch

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Tomatenfondue
Champagnersoße im Nudelnest (2,7,8,9,12)

30,-
Menüpreis: **22,-**

Dreierlei aus See und Meer:

Scampi, Doradenfilet
und Jakobsmuscheln im Nudelnest
auf Spargelragout (2,7,8,9,12)

32,-
Menüpreis: **24,-**

Fleisch

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste
mit gratinierten Kartoffeln
und frischem Marktgemüse (2,8,10,13,14,15)

34,-
Menüpreis: **26,-**

Kaninchenkeule
in Estragon-Sherry-Soße mit Nudelröllchen
und frischem Marktgemüse

30,-

Original „Wiener Schnitzel“
mit Petersilienkartoffel und Salat (2,8,14,15)

30,-

Rinderfiletsteak unter der Nusskruste mit
Preiselbeer-Birne, Kartoffelplätzchen
und frischem Marktgemüse (2,8,10,14)

32,-
Menüpreis: **24,-**

Und hier eine der traditionsreichen Spezialitäten der Hostellerie:

Ochsenbäckchen mit Pflaumen
in Meerrettichsoße mit hausgemachten Nudeln
und frischem Marktgemüse (2,8,13,14)

28,-
Menüpreis: **24,-**

Vegetarischer Hauptgang

Stangenspargel mit Salzkartoffel
und Sauce Hollandaise (2,8,13)

22,-
Menüpreis: **20,-**



Nougat-Cremeschnitte mit frischen Früchten
und Erdbeermark (2,8,10,13) **12,-**

Tagesdessert auf Anfrage (2,8,10,13) **10,-**

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

Saarland*



Saarland*

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-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:

Vorweg: Ein kleines Vorgericht / Amuse Bouches

Und dann zur **W**ahl:

- ❖ Boeuf Bourguignon
mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse 22,-
- ❖ Rinderroulade
mit hausgemachten Nudeln und frischem Gemüse 22,-
- ❖ Gegrilltes Schweinerückensteak „BBQ“
mit Bratkartoffeln und Salat 22,-
- ❖ Welsfilet leicht geräuchert im Blätterteig gebacken
mit Salatteller 22,-
- ❖ Geschnetzelte Poularde
im Nudelnest mit frischem Gemüse 22,-
- ❖ Cordon Rouge
mit Bratkartoffeln und Salat 22,-
- ❖ Gemüselasagne
mit frittiertem Rucola und gebratenen Pilzen 22,-

Und natürlich wäre es eine Schande für ein Haus mit österreichisch geprägter Küche, Ihnen nicht noch eins unserer leckeren **DESSERTs** anzubieten. Wenn Sie möchten, servieren wir Ihnen zu 10,- Euro Aufpreis gerne unser Tagesdessert – fragen Sie bitte einfach unser Serviceteam nach dem aktuellen Dessert des Tages.

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.