

# Die Gourmet-Karte „Sommer“

## 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*

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

## *Fisch*

- ❖ Lachsrollchen mit Spinat in Senf-Honigsoße mit Salatbouquet und geister Dillcreme
- ❖ Rotbarbenfilet mit Zuckererbsen auf Tomatenragout

## *Vegetarisch*

- ❖ Auberginenrollchen mit Schafskäse gefüllt

## *Suppen*

- ❖ Kraftbouillon mit Markklößchen und Perlhuhn-Kräuterroulade
- ❖ Zucchinirahmsuppe mit pochiertem Lachs

# *H*auptspeisen - bitte wählen Sie

## *Fleisch*

- ❖ Rinderfilet mit Pommes Macaire und frischem Marktgemüse
- ❖ Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Meerrettichsoße mit Nudelröllchen
- ❖ Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

## *Fisch*

- ❖ Buntbarschfilet mit Kräutern und Zitrone gebraten mit Blattspinat und Kartoffelpüree
- ❖ Dreierlei aus See und Meer auf Tomatenfondue im Nudelnest

## *Vegetarisch*

- ❖ Getrüffelter Lauchkuchen im Kräutersalatnest

# *D*esserts - bitte wählen Sie

- ❖ Geeistes Limonentörtchen mit frischen Beeren
- ❖ Carpaccio von der Ananas mit Kokosnuss-Rumeis  
(2,8,10,13)

*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 Wahl:

- ❖ Zart gegartes Kalbsragout „Beurre blanc“ im Reiskörbchen mit Kräuterchampignons und frischem Gemüse 25,-
- ❖ Rinderroulade mit hausgemachten Nudeln und frischem Gemüse 25,-
- ❖ Piccata vom Truthahn in Ei und Parmesan gebacken auf Tomatensalsa im Nudelnest 25,-
- ❖ Käse-Schinkenomelette mit Butterkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ Schweinerückensteak „Tessiner Art“ mit Bratkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ Flachwels „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ „Verheirade“ mit Salatteller (Weizenmehlnocken und Salzkartoffeln in Bechamelsoße) 25,-

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 Appetit!

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.