

Das Hostellerie-Menü „Herbst“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung vom Küchenchef:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Geflügelleber auf Chili-Wirsing
mit Kräuterkartoffel und Trüffeljus

(8,13,14)

Als feines Süsschen nach österreichischer Art:

Kürbiscremesuppe mit Kräutercroûtons

(2,8,14)

Als schmackhafter Zwischengang:

Pochiertes Kabeljaufilet auf Tomatenfondue
mit Champagnersoße im Nudelnest

(2,8,9,13,14)

Ein kleiner Erfrischungsgruß aus der Küche

Als raffiniertes Hauptgericht:

Hirschrückenfilet unter der Nusskruste
mit Kartoffelbaumkuchen und frischem Marktgemüse

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

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Weißer und brauner Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten

(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 Chili-Wirsing
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

Gegrillter Halloumi-Käse
mit Tomatensalat und Knoblaucholiven
(2,8,13,14,15) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

*S*uppen

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

Hauptspeisen

Fisch

Pochiertes Kabeljaufilet auf Tomatenfondue
mit Champagnersoße im Nudelnest^(2,7,8,9,12)

30,-
Menüpreis: **22,-**

Dreierlei aus See und Meer:

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

32,-
Menüpreis: **24,-**

Fleisch

Hirschrückenfilet unter der Nusskruste
mit Kartoffelbaumkuchen
und frischem Marktgemüse ^(2,8,10,13,14,15)

34,-
Menüpreis: **26,-**

Zart geschmorte Gänsekeule
in Orangensoße mit Maisplätzchen
und Apfelrotkraut ^(2,8,13)

30,-

Barbarie-Entenbrust
in Honig und Sesam glasiert
mit Maisplätzchen und Apfelrotkraut ^(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

Kürbiskern-Gnocchi mit
gebratenen Pilzen und Feldsalat ^(2,8,13)

22,-
Menüpreis: **20,-**

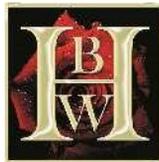


Weißer und brauner Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten (2, 8, 10, 13) **12,-**

Marinierte Früchte mit Quarkschaum überbacken (2, 8, 10, 13) **10,-**

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

Saarland*



Saarland*

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-Karte unter der Woche (ab Juni 21)

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: Hausgemachtes Schmalz und frisches Brot

Dann: Ein kleines Vorgericht / Amuse Bouches

Und dann zur **W**ahl:

- ❖ Boeuf Bourguignon
mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse 21,-
- ❖ Schweinefilet im Speckmantel
mit Kartoffelplätzchen und frischem Gemüse 21,-
- ❖ Schweinerückensteak „Jäger Art“
mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse 21,-
- ❖ Buntbarschfilet unter der Kräuter&Parmesan-Kruste“
mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse 21,-
- ❖ Butterzart gegartes Kalbsragout
mit Butterreis und buntem Gemüse 21,-
- ❖ Cordon Rouge
mit Bratkartoffeln und Salat 21,-
- ❖ Semmelknödel mit Pilzragout in Cognacsoße
mit frischem Gemüse 21,-

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 8,- Euro Aufpreis gerne unser Tagesdessert – fragen Sie bitte einfach unser Serviceteam nach dem aktuellen Dessert des Tages.

Wir wünschen einen guten **A**ppetit!

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.