

Die Gourmet-Karte „Winter“

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 Kartoffelrösti mit Kaviar

Fisch

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

Vegetarisch

- ❖ Auberginenrollchen mit Schafskäse gefüllt

Suppen

- ❖ Langustini-Rahmsüppchen mit Knoblauchcroûtons
- ❖ Kartoffellauchsüppchen mit pochiertem Lachs

*H*auptspeisen - bitte wählen Sie

Fleisch

- ❖ Rinderfilet mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse
- ❖ Zart geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sherry-Soße mit hausgemachten Nudeln und frischem Marktgemüse
- ❖ Hirschrückenfilet unter der Nusskruste mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut

Fisch

- ❖ Doradenfilet kross gebraten auf Wirsingrauten mit Champagnersoße und Butterreis im Wan Tan Körbchen
- ❖ Dreierlei aus See und Meer auf Tomatenfondue im Nudelnest

Vegetarisch

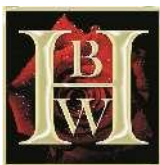
- ❖ Frischkäseteigtaschen auf pikanter Kürbissoße mit Parmesanspänen und Wurzelgemüsen

*D*esserts - bitte wählen Sie

- ❖ Topfenknödel auf frischem Aprikosenmark mit Vanilleparfait
- ❖ Schafskäse unter der Nusskruste auf glasiertem Apfel mit Weintrauben

*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 Gerichte. 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,-
Spaghetti mit pikantem Chili-Hack	16,-
Schafskäse unter der Kräuterkruste mit Salatteller mit Oliven und Pepperoni	18,-
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	18,-
Tiroler „Putengröstl“ mit Spiegelei und Salat	18,-
Fischfilet in Ei gebacken, Petersilienkartoffeln, Gemüse	18,-
Cordon Rouge mit Kartoffelkroketten und Gemüse	18,-
Pikantes Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	18,-
Boeuf Bourguignon mit hausgemachten Nudeln, Gemüse und gebratenen Pilzen	25,-
Tagesdessert	10,-

Wir wünschen einen guten Appetit!

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 daher nicht möglich, eine Garantie der vollständigen Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.