

Themenwochen:



sterreich!



Unsere aktuelle Menüempfehlung:

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Gänseterrine auf pochiertem Apfel
und Geflügelleber im Trüffeljus an marinierten Cassis-Feigen

(2,8,13,14)

Als feines S üppchen nach österreichischer Art:

Österreichische „Festtagssuppe“:
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und Leberknödel

(2,8,14)

Als schmackhafter F wischengang:

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf Rote-Bete mit Grüner-Veltliner-Schaum
und Kartoffel-Karottenpüree

(8,9,13,14)

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“ aus der Küche

Als raffiniertes H auptgericht:

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken
mit lauwarmen Kartoffelsalat und
Vogelersalat in Kürbiskernöldressing

(2,8,14,15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren D esserts:

Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln
und Vanilleparfait (2,8,13)

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

Vorspeisen

- Wallerfilet leicht geräuchert und gebraten
mit Kartoffelstroh, Knusperspeck
und Salat in Apfeldressing (1,2,3,9,14) **24,-**
Menüpreis: **18,-**
- Tiroler Schlipfkrapfen
mit Scampi unter der Schafskäsekruste
und Feldsalat im Kürbiskernöldressing (2,8,12,13) **26,-**
Menüpreis: **20,-**
- Ungarische Maishähnchenbrust
auf Letschogemüse mit Salatbouquet (2,8,13,14) **18,-** nur Menüpreis
- Gänseterrine „Tiroler Art“ auf pochiertem Apfel
und Geflügelleber im Trüffeljus
an marinierten Cassis-Feigen (2,8,13,14) **20,-** nur Menüpreis

Vegetarisch

- Hausgemachte Kürbiskern-Gnocchi mit Morcheln
und gebratenen Pilzen in Morchelrahmsoße (2,8,13,14) **24,-**
Menüpreis: **20,-**
- Pikanter Schafskäse unter der Kräuterkruste
auf eingelegtem Paprika mit Knoblaucholiven (8,14) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

Suppen

- Österreichische Festtagsuppe: Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Griesnockerl und Leberknödel (2,8,14) **14,-**
Menüpreis: **10,-**
- Kartoffel-Lauchsüppchen
mit Lavendel-geräuchertem Forellenfilet
und Röstzwiebeln (3,8,9,13,14) **14,-**
Menüpreis: **10,-**

Hauptspeisen

Fisch

Dreierlei aus See und Meer:

- Scampi, Zanderklößchen
und Jakobsmuscheln im Nudelnest
auf Tomatenfondue (2,8,9,12) **32,-**
Menüpreis: **26,-**
- Zanderfilet unter der Kräuterkruste
mit Grüner-Veltliner-Schaum
auf Rote Bete und Kartoffel-Karottenpüree (2,8,9,13,14) **30,-**
Menüpreis: **24,-**
- Kabeljaufilet auf Wurzelgemüsen mit Estragonsoße
und hausgemachten Spaghetti (2,8,9,13,14) **30,-**
Menüpreis: **24,-**

Fleisch

- Hirschkalbskeule geschmort mit Serviettenknödel
und Apfelrotkraut (2,8,10,14,15) **28,-**
Menüpreis: **24,-**
- Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken
mit lauwarmem Kartoffelsalat
und Vogersalat im Kürbiskernöldressing (2,8,15) **28,-**
Menüpreis: **24,-**
- Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüsen zart gegart
an Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln (2,8,10,14) **28,-**
Menüpreis: **24,-**
- Souvide gegarte Kaninchenkeule in Estragon-Sherry Soße
mit Kartoffelknödel und frischem Marktgemüse (2,8,13,14) **30,-**
- Rinderfiletsteak auf Kräuterpilzen in edlem Morchelrahm
mit Speckwaffeln
und frischem Marktgemüse (2,8,13,14) **32,-**
Menüpreis: **26,-**

Vegetarischer Hauptgang

- Schlipfkrapfen in Nussbutter mit Parmesanspänen
und Blattsalaten in Kürbiskernöldressing (2,8,13) **22,-**
Menüpreis: **20,-**

*D*esserts

Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln
und Vanilleparfait (2, 8,13)
(bitte beachten Sie: Wartezeit ca. 20 min.)

14,-
Menüpreis: **12,-**

Malakoff-Schnitte
mit Schokoladen-Rum-Soße
und Orangensorbet (2,8,13)

12,-

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

Saarland*



Saarland*

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-Karte unter der Woche ÖWO (Herbst 20)

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:

- ❖ Zartes Kalbsgulasch in Estragon-Sherry-Soße
mit hausgemachten Nudeln und frischem Gemüse 19,-
 - ❖ Rumpsteak vom Jungbullen unter der Kräuterkruste
mit Bratkartoffeln und Salat 19,-
 - ❖ Cordon „Rouge“
mit Bratkartoffeln und Salat 19,-
 - ❖ Geschmorte Wildhasenschulter
mit Serviettenknödel und ‚Apfelrotkraut 19,-
 - ❖ Gegrillte Putenmedaillons mit Knusperspeck
an Blattsalaten 19,-
 - ❖ Buntbarschfilet mit Krabben auf Tomatenfondue
im Spaghetti-Nest mit Rieslingschaumsoße 19,-
- und vegetarisch:
- Kürbis-Gnocchi mit frischen Pilzen und Salat 19,-

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 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.