

LANDGASTHOF
FELSENKELLER

Eduard Schlosser

**Auszug aus unserer Speisekarte
Wird regelmäßig saisonal angepasst**

SUPPE

Rinderbrühe mit Flädlesuppe

Rinderbrühe mit Leberspätzle

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Rinderschmorbraten mit Bratensauce und Spätzle ^(3/4)

Jägerbraten

Rinderschmorbraten

mit Champignonrahmsauce und Serviettenknödel ^(3/4)

Zwiebelrostbraten ^(250g Rohgewicht/ medium)

vom Charolais Rind mit Spätzle

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel paniert,
mit Kartoffelsalat oder Pommes und Beilagensalat

Cordon Bleu vom Schwein ⁽²⁾ paniert,
mit Kartoffelsalat oder Pommes und Beilagensalat

HAUPTGERICHTE VOM KARPFFEN

Großer gemischter Salatteller mit Essig-Öl-Dressing
und Karpfenknusper

½ gebackener Karpfen im Bierteig
mit großem Salatteller

Paniertes Karpfenfilet
mit Kartoffelsalat und Beilagensalat

VEGETARISCHE HAUPGERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat (2)

Pfannengemüse mit Kartoffeln

Serviettenknödel mit Rahmchampignons und Beilagensalat

Großer gemischter Salatteller
mit Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing

... zu den folgenden Hauptbeilagen können Sie selbst kombinieren aus den vegetarischen Gerichten oder den Beilagen:

(vegetarisches Gericht als Beilage € 1,50 günstiger)

- **Rumpsteak vom Charolais Rind** (medium gebraten)

180g Rohgewicht

250g Rohgewicht

350g Rohgewicht

- **Paniertes Schweineschnitzel**
- **Cordon Bleu vom Schwein, paniert** 50
- **3 gegrillte Schweinefiletmedaillons**
- **Karpfenknusper**

BEILAGEN:

Hausgemachte Spätzle (4/5)

Hausgemachter Serviettenknödel

Portion Pommes/ Krokette

Portion hausgemachter Kartoffelsalat

Bratkartoffeln (mit Kümmel zubereitet)

Extra Champignonrahmsauce

Extra Bratensauce

Gemischter Beilagensalat

*Wir haben glutenfreie Semmelbrösel auf Lager – gerne können Glutenallergiker sich panierte Speisen glutenfrei bestellen. Bitte **extra erwähnen**, da nicht von Haus glutenfreie Produkte verwendet werden.*

BROTZEITKARTE

(gibt ´s nur am Abend)

Gemischte Brotzeitplatte
mit Butter und Brot

Bayrischer Wurstsalat mit Brot

Schweizer Wurstsalat mit Brot

Chefsalat

Großer gemischter Salatteller
mit Essig-Öl-Hausdressing oder Joghurtdressing
mit gekochtem Schinken und Käse

1 Paar Bratwürste

wahlweise mit

- Großem gemischten Salat
- Portion Kartoffelsalat & Brot

Gebackener Camembert
mit Beilagensalat und Brot

BURGER

(gibt ´s nur am Abend)

Hausgemachter Charolais Rinderburger

im Focaccia-Brötchen mit Tomate, Gurke, Bacon & Käse,
Burgersauce & Ketchup,
dazu Kartoffelwedges
ohne Kartoffelwedges

Veggieburger

Hausgemachter vegetarischer Bratling aus Reis, Gemüse & Käse, mit Tomate, Gurke, Burgersauce & Ketchup,
dazu Kartoffelwedges & Beilagensalat
nur mit Beilagensalat

PFIFFERKARTE

SUPPE

Pfifferlingcremesuppe

VORSPEISE

Kleiner gemischter Salatteller
mit marinierten Pfifferlingen

HAUPTGERICHTE

Pfiffertopf
3 gegrillte Schweinelendchen mit Bratensauce,
Speck-Pfifferlingen und Spätzle

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Großer gemischter Salatteller mit marinierten Pfifferlingen

Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen und Beilagensalat

Pfifferling-Gröstl
- auf Wunsch unvegetarisch mit Speck

dazu wahlweise

- Rumpsteak vom Charolais Weiderind (medium gebraten)
180g Rohgewicht
250g Rohgewicht
350g Rohgewicht
- Paniertes Schweineschnitzel
- Cordon Bleu vom Schwein, paniert
- 3 gegrillte Schweinefiletmedaillons

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch
als Senioren- bzw. Juniorportion für einen Preis von € 1,50 weniger an.