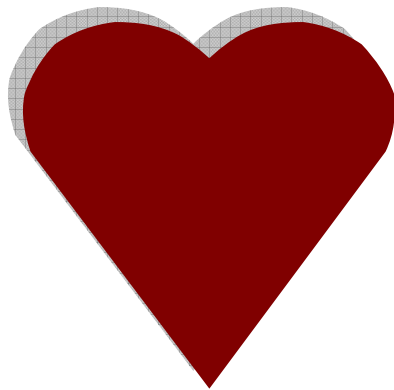


LANDGASTHOF
FELSENKELLER

Eduard Schlosser



-LICH

WILLKOMMEN

Wir wünschen
Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

*"Es ist besser zu GENIEßEN UND ZU BEREUEN,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat."
BOCCACIO*

!! NEWS !!

immer unter

www.landgasthof-felsenkeller.de

Facebook/ Instagram/ WhatsApp 09853 1624

SUPPEN

Tagessuppe

HAUPTGERICHTE VOM MÖNCHSROTHER CHAROLAIS WEIDERIND

Rinderschmorbraten mit Spätzle und Bratensauce

Jägerbraten: Rinderschmorbraten
mit Serviettenknödel und Champignonrahmsauce

Hausgemachter **Rinderburger** im Focaccia-Brötchen belegt mit Tomate, Salat, Gurke, Bacon & Käse, Burgersauce & Ketchup (Preis zzgl. Beilage)

Gyrosgeschnetzeltes vom Mönchsrother Charolais Weiderind

> mit Zaziki oder Sour Cream & Pommes

> mit Zaziki oder Sour Cream & Beilagensalat

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Pfeffertopf

Schweinefiletmedaillons
mit Pfefferrahmsauce & Spätzle

Champignonlende

Schweinefiletmedaillons
mit Champignonrahmsauce & Spätzle

Schwabentopf: Schweinefiletmedaillons
mit Champignonrahmsauce & Käsespätzle

Pfifferlingstopf

Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce,
Speck-Pfifferlingen & Spätzle

Pfifferling-Gröstl mit Bacon

VEGETARISCHE HAUPGERICHTE

(vegetarisches Gericht als Beilage € 1,50 günstiger)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (2)

Gemüseschnitzel mit Süßkartoffelpommes & Sour Cream

Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce
mit Rahmsauce & Pfifferlingen

Pfifferling-Gröstl VEGGIE

Veggieburger : Gemüsebratling im Focaccia-Brötchen
mit Tomate, Salat, Käse, Gurke, Burgersauce & Ketchup

Großer gemischter Salatteller
mit Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing
> mit marinierten Pfifferlingen

KOMBINIEREN SIE SELBST: (Preise zzgl. Beilage)

- **Cordon Bleu** vom Schwein, paniert
- **Schweineschnitzel**, paniert
- **3 gegrillte Schweinefiletmedaillons**
- **Putensteak natur gegrillt**
- **Schnitzel von der Pute**, paniert
- **Cordon Bleu** von der Pute, paniert

BEILAGEN:

Portion Spätzle/ Gekochte Kartoffeln

Portion Kartoffelwedges, Kroketten oder Pommes

Portion Kartoffelsalat oder Kartoffelgurkensalat

Portion Süßkartoffelpommes

Portion Bratkartoffeln (mit Kümmel)

Portion Speck-Pfifferlinge

Portion Bratensauce

Portion Rahmsauce/Pfefferrahmsauce

Beilagensalat/ Kleiner Salatteller
> mit marinierten Pfifferlingen

SALATE

Großer gemischter Salatteller

mit Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing

- > mit Tintenfischringen im Backteig & Shrimps im Kartoffelnest
- > mit Hähnchennuggets in Cornflakespanade
- > **Fitnesssalat:** mit gebratenen Putenstreifen
- > **Chefsalat:** mit Schinken & Käse

KIDS

8 Nuggets mit Pommes

Mini- Schweineschnitzel mit Pommes

Mini-Käsespätzle mit Röstzwiebeln

EXTRAS

Röstzwiebeln

Senf, Remoulade, Ketchup & Mayo

BROTZEIT am Abend

Leberkäs mit Ei, Bratkartoffeln (mit Kümmel) & Brot

Strammer Max

Brot mit gekochtem Schinken und Ei an kleinem Salat

Bayrischer **Wurstsalat** (aus Leberkäse mit Zwiebeln, Essiggurken & Paprika)

> Schweizer Art mit Käse, jeweils mit Brot

Gemischte Brotzeitplatte mit Butter und Brot

(u.a. Schinken, Geräuchertes, Wurst, Käse, Ei, Essiggemüse)

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

Unsere Salate, sowie Spätzle, Serviettenknödel & Röstzwiebeln sind hausgemacht.

Alle Gerichte auch zum mitnehmen. -Für Allergiker steht eine Allergenkarte zur Verfügung.

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

