



Tageskarte

Mi - Sa Küche bis 20.00
Restaurantschluss 21.00
So Küche bis 14.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Erdinger Urweisse	0,5	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50

Suppen

Gratinierte Zwiebelsuppe	10,00
Apfelkren - Süppchen	12,00
Rote Bete/ geräuchertes Forellenfilet	

Vorspeisen

Ragout fin vom Kalb	12,00
Carpaccio von Rote Bete	16,00
Ziegenkäse/ Kürbiskern/ Beeren/ Baguette	
Kleiner gemischter Salat	8,00

Vegetarisch

Bärlauch - Käsespätzle	20,00
Röstzwiebeln/ Salat	

Fisch

Pochiertes Filet vom schwarzen Heilbutt	26,00
Senfsoße/ Kartoffelpüree/ Rote Bete	
Gebackenes Karpfenfilet	24,00
Kartoffelpüree/ Rotkraut	
Bouillabaisse	26,00
Französischer Fischtopf	
Meeresfrüchte/ Flusskrebbs/ Gemüse/ Lachs/ Aioli	

Geflügel

Fasanenbrüstchen im Speckmantel 23,00
Spätzle/ Champignons/ Rahmsauerkraut

Gebackene Hähnchenbrust auf Steierische Art 21,00
Kürbiskern/ Mango/ Blattsalate

Schwein

Ausgelöstes Eisbein 20,00
Meerrettichsoße/ Klöße/ Sauerkraut

Königsberger Klopse 19,00
Kapernsoße/ Kartoffelbrei/ Rote Bete

Rind - Kalb

Kalbsleber 24,00
Kartoffelpüree/ Bacon/ Apfel/ Zwiebel/ Preiselbeeren

Wiener Schnitzel 26,00
Pommes Frites/ Kaper/ Sardelle/ Salat

Argentinisches Rumpsteak 300g 35,00
Crostini/ Chipotle Butter/ Salat 150g 25,00

Vogtländischer Sauerbraten 2 Bambes 22,00
Bambes/ Rotkraut 1 Bambes 19,00

Dessert

Dessertteller für ZWEI 14,00
Schokoküchlein/ Zwetschgensorbet
Eierlikeur - Espuma/ Espresso - Parfait

Zwetschgensorbet 7,00

Blue cheese - Cheesecake 7,00

gasthofzureiche_ae

