

Unser Wiesen-Wochen Menü

Flädle Suppe

Feine, bunte Gemüsesuppe mit
Pfannkuchen-Streifen

Wiesen Schnitzel

Kross gebratenes, paniertes Schnitzel aus dem Schweinelachs
mit Bratkartoffeln, Gurken/Apfelsalat und einer Salatgarnitur mit Preiselbeeren

Bayrische Creme

Locker geschlagene Vanille Creme
mit Beerenmix Garnitur

28,50

Dazu ein kühles „Erdinger“

Hell, dunkel oder alkoholfrei 0,5 l
5,50

Darf es danach noch einer unserer Edelbrände sein?

Pircher Williams, 2cl 40%

Pircher Mirabelle, 2cl 40%

3,20

Salate und Suppen

Kleiner Beilagen Salat

Bunt gemischter Salat mit
Sylter Dressing oder Menage (Olivenöl, Chili-Öl & Balsamico) 4,50

Vital Salat

Großer, bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Gojibeeren-Kerne Mix,
Sylter-Dressing, Menage (Olivenöl, Chili-Öl & Balsamico)
und 3 Scheiben Baguette 9,50

mit gebratener Hähnchenbrust 15,50
mit gebratenem Lachsfilet 16,50

Feine Traditionssuppe

Klassische Kraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich,
Fleischklößchen und Graupen 6,50

Flädle Suppe

Feine, bunte Gemüsesuppe mit
Pfannkuchen-Streifen 6,50

Tagessuppe

Fragen sie nach unserer aktuellen, frischen Tagessuppe serviert mit
3 kross gerösteten Baguettescheiben 6,80

Kalte & deftige Speisen

Palais Teller

Feine Käseauswahl mit Weintrauben, Salzgebäck, Brot & Butter 9,80

De scharpe Wurst

Große, leckere Currywurst mit Pommes frites und Currysoße 9,80

Ammerländer Teller

Ammerländer Schinken mit Gewürzgurke, Schwarzbrot & Butter 12,80

Bauern Frühstück

Rührei mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln, Schinkenwürfeln und Gewürzgurke 13,80

Forellen Teller

Zwei geräucherte Forellen Filets mit Salatgarnitur und Preiselbeeren,
Apfel-Gurkensalat, Toastbrot und Butter 14,80

Schlossburger

Gebratenes Rindfleisch Patty, Tomate, Gewürzgurke,
geröstete Zwiebeln und Hamburger Soße mit Pommes frites 14,80
mit geschmolzenem Gouda 16,80

Matjes Teller

Zwei Räuchermatjes Filets mit Apfel-Gurkensalat
und hausgemachten Bratkartoffeln 18,60

Hauptgerichte

Ofen Kartoffel

mit Salatgarnitur und Gurken Dip	9,80
und gebratener Hähnchenbrust	15,80
und gebratenem Lachsfilet	16,80

Schnitzel „Wiener Art“

Knusprig gebratenes Schweine Schnitzel klassisch serviert mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln	16,90
---	-------

Champignon Rahm Schnitzel

Knusprig gebratenes Schweine Schnitzel mit Salatgarnitur, Champignon Rahm Soße und Bratkartoffeln	17,90
--	-------

Kutscherpfanne Vegetarisch

Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln mit Fetakäse und Basilikum in Olivenöl gebraten, serviert mit 3 Baguette Scheiben	17,90
--	-------

Hähnchen Geschnetzeltes

In einer milden Curry-Champignon-Sauce mit feinen Eier-Spätzle	18,50
---	-------

Kutscherpfanne Das Original

Medaillons vom Rind und Schwein plus Hähnchenbrustfilet mit knusprigen Bratkartoffeln, Zwiebeln und Champignons	21,80
--	-------

Lachsfilet

Kross gebratenes Lachsfilet mit hausgemachtem Erbsenstampf und Salzkartoffeln	24,50
--	-------

Rumpsteak

Saftiges Rinder Rump Steak mit aromatischer Kräuterbutter, englisch, medium oder well-done, mit Pommes frites, geschmorten Zwiebeln und Champignons	26,80
---	-------

Kinderteller für Groß & Klein

Pommes frites

mit hausgemachtem Pommes Gewürz und Mayo oder Ketchup 5,00

Kaiserschmarren

Locker gezupft, ohne Rosinen, mit Apfelmus oder Pflaumenmus 8,50

Käsespätzle

Spätzle mit geschmolzenem Gouda 9,50

Süße Vielfalt

Schoko Küchlein Schwarzwälder Art

Hausgebacken mit Kirschsoße und Sahne 6,80

Rübli Kuchen

Hausgebacken mit Schokosoße und knusprigen Bananenchips 6,80

Vanille Becher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Kirsch, Karamell oder Schokosoße 6,50

Bayrische Creme

Locker geschlagene Vanille Creme
mit Beerenmix Garnitur 6,50