

Grüß Gott im



LANDHOTEL
MIETHANER



***Immer wieder Sonntags in
Höllenstein***

Sonntagsmenü

Drei-Gang-Menü (Suppe – Hauptgang – Dessert)

zum Sonderpreis => 15,00 €

ofenfrische Enten - mit Blaukraut und Knödel

1/4 Ente 11,20 € / 1/2 Ente 14,30 €

Getränkeempfehlung

NEU

Herbst-Sprizz	Schwarzers Johannisbeerlikör mit Prosecco und Tafelwasser	3,90 €
Herbsterschorle	Hausgemachter Himbeer-Johannisbeersaft mit Tafelwasser oder Energiewasser zu Schorle gemischt	0,3 l 2,20 € 0,5 l 3,30 €
Apfelsaft	aus dem eigenen Garten - naturtrüb und garantiert BIO! pur oder zur Schorle gemischt / spritzig oder still	

Gerne erhalten Sie nach Möglichkeit von allen Gerichten
der Speisekarte kleinere Portionen - Abzug 1,00 €

Unser Getränkeangebot, Brotzeiten, Toaste, kleine Gerichte
Und Eisbecher finden Sie in unserer Tischkarte.

Wir würzen mit unserem
hausgemachtem Kräutersalz !

für unsere kleinen Gäste

NEU : **Kinder-Burger** 6,00 €
hausgemachtes Hacksteaks (120 g Fleischrohgewicht)
Burgerbrötchen, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
pommes frites

Portion pommes frites mit Ketchup *vegetarisch* 3,50 €

hausgemachte Kartoffelecken mit Kräuterdipp *vegetarisch* 3,50 €

Eierspätzle mit Soße 3,50 €

Schweineschnitzel Wiener Art mit pommes frites 6,00 €

vorweg

Kürbiscremesuppe mit Baguette *vegetarisch* 3,80 €

Tomatencremesuppe mit Baguette *vegetarisch* 3,50 €

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Backerbsen 3,50 €

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 3,50 €

Knoblauchbrot *vegetarisch* 3,20 €

Kleiner Salatteller / Beilagensalat *vegetarisch* 2,20 €

Klassiker

Tagesgericht 9,90 €

besondere Speisempfehlung unserer Köche

Sonntags: 3-Gang-Menü 15,00 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln *vegetarisch* 7,80 €

hausgemachtes Chili con Carne Baguette 6,50 €

Schweineschnitzel Wiener Art pommes frites, Salat 10,80 €

Pfeffernacken 13,90 €

*marinierter Schweinenacken vom Grill, Pfefferrahmsoße
gebackene Zwiebelringe, pommes frites und Kroketten, Salat*

zur Herbstzeit

Herbstschnitzel 14,20 €

gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken, Pilzen
und Käse gefüllt, hausgemachte Kartoffelecken
Kräuterdipp und Salat ^{1,3}

Schwammerltoast 10,50 €

gegrillte Hähnchenbrust und Rahmpilze auf Toast
mit Käse überbacken, Salatgarnitur

Herbstsalat ^{vegetarisch} 11,80 €

großer Salatteller mit gebackenen Champignonköpfen
hausgemachtes Knoblauchbaguette, Kräuterdipp

Kürbis-Tomaten-Ravioli 9,90 €

Ravioli mit Tomaten-Käsefüllung in Hokkaidokürbisssoße
Parmesan und rohem Schinken, Kürbiskerne

auch vegetarisch möglich – ohne Schinken ^{vegetarisch} 8,50 €

Rotbarschfilet in der Knusper-Körner-Hülle

14,50 €

auf großem Gemüsebeet, hausgemachtes Chilli-Chutney
Low-Carb-Gericht / wenig Kohlehydrate

Süßes : - als Hauptgericht und als Dessert möglich

Quarkknödel ^{vegetarisch} 6,50 €

mit hausgemachtem Zwetschgenröster ^{Dessert} 4,50 €

Burger - Fleischrohgewicht 200 g

NEU : **Herbst-Burger** 9,90 €
hausgemachtes Hacksteak mit glacierten Pilzen und
Zwiebeln, Tomate, Essiggurke, Salat, Burger-Haus-Dipp
im hausgemachten Kräuter-Ciabatta-Brötchen
pommes frites

Höllenstein-Burger 8,90 €
hausgemachtes Hacksteak im Laugenbrötchen,
Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Salat, Burger-Haus-Dipp
hausgemachte Kartoffelecken

Veggi-Burger ^{vegan} 8,90 €
hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Taler im Laugenbrötchen
Tomate, Essiggurke, Zwiebel, Salat, hausgemachtes
Chilli-Chutney und Kartoffelecken

Scheibe Käse extra 0,50 €

doppelter Burger Aufpreis 4,00 €
(=> 2 x 200 g Fleischrohgewicht)

ACHTUNG : nächstes Burgerbuffet
24. November 2017
Anmeldung erforderlich

für den süßen Genuss

hausgemachtes Vanilleparfait 3,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen, Beerenragout

Kaffee und Keks 3,30 €
Kaffeespezialität - nach Wahl
mit hausgemachtem Cookie - nach Wahl ²

Espresso on ice 3,30 €
Kugel Vanilleeis mit Sahne und Espresso ²

Allergie - Lebensmittelunverträglichkeit – vegane Lebensform ? Bitte fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte !

Wir bitten Sie, unseren Servicemitarbeitern **immer, unverzüglich und vor der Bestellung** mitzuteilen, wenn und in welcher Form Sie bestimmte Lebensmittel nicht essen.

Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich.

Allergenenkennzeichnung

Die seit dem 13. Dezember 2014 vorgeschriebene Angabe und Auflistung der 14 deklarationspflichtigen Allergene - lt. der Allergenenkennzeichnungsrichtlinie - erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern in einem separaten Ordner.

Produktbedingte Zusatz- und Inhaltsstoffe:

1) Phosphat (z.B. in Wurst- und Schinkenware)	2) Coffein (z.B. in Cola und koffeinhaltigen Getränken)
3) geschwefelt (z.B. Wurst- und Schinkenwaren)	4) Chinin (z.B. in Bittergetränken)
5) Farb- und Aromastoffe (z.B. in Dessertsoßen, Likören und Erfrischungsgetränken)	