

Aschermittwoch



Vorpeisen:

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachter Rinderkraftbrühe	4,90 €
Engelbräu's Weißbier-Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	5,90 €

Spezialitäten:

Fischplatte „Spezial“	23,90 €
Skrei, Seelachs, Garnelen und Tintenfisch mit Weißweinsauce, dazu Gemüse und Butterkartoffeln	
Skreifilet an feiner Weißwein-Senf-Soße	20,90 €
mit Wild-Reismischung und Gemüse	
Norwegischer Winterkabeljau auf grünen	20,90 €
Bandnudeln mit Dillsauce und Gemüse	

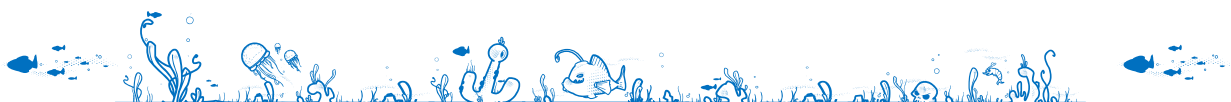
- Für Umbestellungen berechnen wir 1,00 €. -

Kleine Warenkunde

Skrei ist der norwegische Winterkabeljau.

Im Gegensatz zum Küstenkabeljau hat er weißes, festes und zartes Fleisch, er gilt in vielen Ländern als kulinarische Delikatesse.

Frisch gibt es ihn nur zwischen Januar und April – er ist eines der wichtigsten Exportprodukte Norwegens.



Regional – vor der Haustüre...

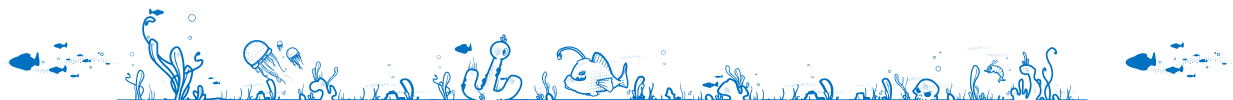


Einer unser Premium Partner:

Die Fischzucht Vollmann-Schipper in Mindelaltheim wurde vor 70 Jahren gegründet und ist ein Familienbetrieb in der vierten Generation.

Dort werden in naturbelassenen, extensiv genutzten Teichen gesunde, heimische Speisefische natürlich herangezogen.

Fischplatte „Vollmann Schipper“ – Filet von der Forelle und Lachsforelle, gebackenes Karpfenfilet, dazu Weißweinsauce, Bandnudeln und Gemüse	21,90 €
„Zweierlei“ von der Forelle in Mehl gewendet, natur gebraten, dazu Mandelbutter, Butterkartoffeln und Gemüse	19,90 €
Karpfenfilet in Bierteig ausgebacken, dazu Remoulade und Kartoffelsalat	15,90 €
Zweierlei vom Karpfenfilet in Bierteig ausgebacken und natur gebraten, dazu eine Gemüsegarntur, Kartoffelsalat und hausgemachte Remoulade	19,90 €



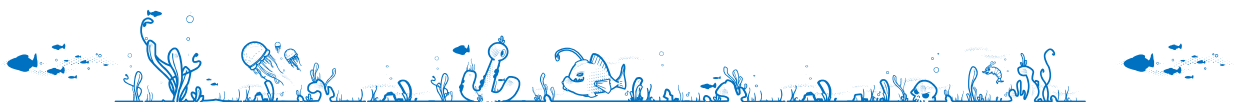
Fischgerichte:



Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce, mit Wild-Reismischung und Gemüse	19,90 €
Zanderfilet „Budapester Art“ an Paprikarahm mit Bandnudeln und Gemüse	19,90 €
Gebratenes Seelachsfilet an Dillrahmsauce mit Butterkartoffeln und Gemüse	19,90 €
Rotbarschfilet im Gewürzeimantel mit Butterkartoffeln und Gemüse	20,90 €
Rotbarschfilet an Weißweinsauce mit Bandnudeln und Gemüse	20,90 €

Vegetarische Gerichte:

Duo vom Schlutzkrapfen - handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat	13,90 €
Mediterraner Feta in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu Salat und Baguette	12,90 €
Hausgemachte schwäbische Kässpätzle mit dreierlei Käsemischung, selbstgemachten Röstzwiebeln und Salat	12,90 €
Salatplatte mit gefüllten Kartoffeltaschen, panierten Champignons und hausgemachter Remoulade	13,90 €
Kleiner Salatteller mit gemischten Salaten der Saison	3,90 €



Für den süßen Gaumen:



Kalte Nachspeisen:

„**Heiße Liebe**“ - cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,90 €

Himbeer-Windbeutel - gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne 5,90 €

Eierlikör-Windbeutel - gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und Sahne 5,90 €

Warme Nachspeisen:

Gebackene, süße Schlutzkrapfen 6,90 €
Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne

Wiener Apfelstrudel - an cremigem Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Warmes Schokotörtchen - mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Baicino - cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne 5,40 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.



Aschermittwoch



Iatz is's vobei, de Gaudizeit
und d' Schuah san schiaf vom Tanzn;
so manchn hot's mit Spaß und Freid
erfüllt im großn Ganzn.

De Nosn liegt no froh am Tisch,
im Schrank de seidnen Spitzn;
grod schee war's, wenn ma lustig frisch,
se plogt hot, unterm Schwitzn.

Konfetti hänga no im Haar,
wia ma's im Fasching trifft,
und ois Erinnerung prangt gar,
am Gwand no Lippnstift.

Oskar Stock

