

# SPEISENKARTE SCHREYERS HOTEL RESTAURANT MUTZEL 2022

## VORSPEISEN UND SUPPEN:

01	KLEINER SALAT- TELLER, GEMISCHT	6,25
02	GROSSER SALAT-TELLER, GEMISCHT	8,25
	SALAT WAHLWEISE MIT JOGHURT-DRESSING, HONIG-SENF-DRESSING ODER VINAIGRETTE	
03	BLATT- SALAT, GEMISCHT MIT HÄHNCHEN- BRUSTSTREIFEN ODER THUNFISCH, BAGUETTE UND BUTTER	10,50
04	SCHWARZWÄLDER SCHINKEN AUF MELONE	9,25
05	RINDERCARPACCIO AUF BALSAMICO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN	15,50
06	FEINE TAFELSPITZBRÜHE MIT EINLAGEN	5,75
07	FEINE HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE	6,75

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE:

20	ARTISCHOCKE MIT KAROTTEN UND WACHTELEI	14,25
21	FEINE GEMÜSE MIT KÄSESAUCE GRATINIERT DAZU SAUTIERTE KARTOFFELN	16,25
22	SPINAT-CRÊPES MIT SÜSSKARTOFFELFÜLLUNG	14,25

## HAUPTGERICHTE FLEISCH:

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 31 | MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN<br>CHAMPIGNON RAHM,<br>DAZU SAUTIERTE SPÄTZLE  | 23,00 |
| 32 | „WIENER SCHNITZEL“ MIT POMMES FRITES<br>ODER BRATKARTOFFELN<br>AUF WUNSCH: DUNKLE SAUCE  | 25,25 |
| 33 | KALBSRÜCKENSTEAK AN KIRSCHRAHMSAUCE<br>GERÖSTETE MANDELSPLITTER,<br>HERZOGIN-KARTOFFELN & GEMÜSE DER SAISON  | 28,50 |
| 34 | RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND<br>HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER,<br>GESPECKMANTELTE BOHNEN,<br>DAZU ROSMARINKARTOFFELN  | 36,00 |
| 35 | HÄHNCHEN CORDON BLEU AN HOLLANDAISE<br>GEGRILTEM GEMÜSE DER SAISON<br>UND SÜSSKARTOFFELECKEN   | 22,75 |
| 38 | CHATEAUBRIAND MIT FLEUR DE SEL<br>BAROLOSAUCE, SAUTIERTEN STEINPILZEN UND<br>KARTOFFELGRATIN<br>(NUR AUF VORBESTELLUNG, AB 2 PERSONEN)<br>PREIS PRO PERSON | 42,50 |

# HAUPTGERICHTE WILD UND FISCH:

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 40 | ALEMANNISCH'S SALTIMBOCCA VOM REHRÜCKEN MIT WALDPILZPOLENTA UND SCHWARZWURZELRAGOUT   | 24,75 |
| 41 | SAIBLINGSFILET, GEBRATEN NACH GÜTHERRENART MIT FRISCHEM GURKENSALAT UND BASMATIREIS   | 19,75 |
| 42 | GEBRATENES ZANDERFILET, MIT PETERSILIENSCHAUM AUF GESTOWTEM MÖHRENGEMÜSE, DAZU LINGUINE   | 22,50 |
| 43 | STEINBUTTFILET, IN SIZILIANISCHEM OLIVENÖL MIT KNOBLAUCH UND THYMIAN GEBRATEN, AUF KARTOFFEL- SPARGEL-GEMÜSE MIT ZITRONENBUTTERSCHAUM   | 35,00 |
| 45 | SEEZUNGEFILETS IN BEURRE BLANC MIT WEISSEN CHAMPIGNONS, BLATTSPINAT DAZU AROMATISIERTER WILDREIS AN BROKOLIBLÜTEN<br><br>(NUR AUF VORBESTELLUNG, AB 2 PERSONEN)<br>PREIS PRO PERSON | 38,75 |

DIE WARTEZEIT BEI UNSEREN DURCHWEG FRISCH ZUBEREITETEN GERICHTEN LIEGT ZWISCHEN 40-50 MIN

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

50	KLEINES SCHWEINESCHNITZEL IN HAUSGEMACHTER PANADE, SÜSSE PARISER KAROTTEN IN BUTTER, DAZU HAUSGEMACHTE POMMES FRITES	12,75
51	STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST DAZU LINGUINE UND TOMATENSAUCE	9,75
52	KLEINE FISCHFILETS IN HAUSGEMACHTER PANADE, RAHM-SPINAT UND KARTOFFELBREI	11,50

## DESSERTS:

60	SCHWARZWALDEISBECHER MIT WEICHSELKIRSCHEN UND SAHNE	5,75
62	DÄNISCHE KNUSPERCREME MIT HIMBEEREN UND KARAMELISIERTEN MANDELN	7,00
63	MASCARPONE- CREME MIT KIRSCHEN	6,50
64	ARMAGNAC- PFLAUMEN MIT VANILLEEIS SAHNE, MIT FRÜCHTEN FEIN DEKORIERT	8,75
65	HASELNUSSCREME- SCHOKOTASSEN- KUCHEN	5,00
66	VANILLE- EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	6,25