GASTHAUS STEINER **STEINER** INH. JÖRG KLUGER

Schmankerl im November

Bestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Apfel-Kren-Cremesuppe (Obers + karamellisierte Apfelstücke) (A,G,L) € 5,90

Gans'lsuppe mit Einmachknöderl (A,C,G,L) € 7,20

Preiselbeer-Cordon-Bleu in Walnusspanier € 19,90
(gefüllt mit Schinken, Camembert, Preiselbeeren)
frittierte Erdäpfelwürfel und Preiselbeer-Chillisauce (A,C,G,H)

Gebackene Blunz'nscheiben mit frittierten € 17,50
Erdäpfelwürfeln, Karotten-Kraut + Krensauce (A,C,G,L)

„Gans'l-Knödel" 2 Stk. auf Apfel-Rotkraut (L) € 18,90

Maroni-Knöderl 2 Stk. auf Apfel-Rotkraut (H,L) € 14,70

Maronimousse Duett auf Weichselspiegel (C,G,H,O) € 8,90

Kürbistörtchen mit weißer Schokolade € 8,90
garniert auf Erdbeer-Pfirsich-Spiegel mit
Vanilleeis, Kernöl und Kürbiskernen (A,C,G,H)

****

„Gans'l"-Menü € 43,90

NUR FÜR BEREITS ERFOLGTE VORBESTELLUNGEN!

Gans'lsuppe mit Einmachknöderl (A,C,G,L)

¼ Gans'l mit Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödel
mit Maronifüllung, Bratapfel und Preiselbeer-Pfirsich (H,L)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Allergene:
Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)