SCHMITT Tacheles GÄSTEHAUS LANDRESTAURANT

Vorspeisen

Markklößchensuppe	*7,90 €*
Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln	*11,90 €*
Blutwurstravioli auf Sauerkraut mit Äpfeln	*13,50 €*
Linsensalat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Baguette	*13,20 €*
kleiner gemischter Salat	*6,90 €*

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen ***-Veggie-*** *20,80 €*

Kürbisstrudel mit Kräuterquark und gemischtem Salat ***-Veggie-*** *21 ,30 €*

Tacheles-Bowl *21,70 €*
Reh-CousCous-Bohnen-Kartoffelwürfel-Rotkohl-Falafel

geschmorte Rouladen „vom Hirsch“ *26,30 €*
mit Spätzle und Apfelrotkohl

Stroganoff vom „Reh“ mit Kartoffelrösti und gemischten Salat *29,90 €*
(Essiggurken, Zwiebeln, Champignons)

Rehbraten aus der Keule -rosa gebraten- *29,90 €*
in Wildsauce mit Spätzle und Rotkrautstrudel

Frikadellen vom „Wildschwein“ in Wildsauce *21,40 €*
mit Bratkartoffeln und Wirsinggemüse

Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Zwiebel-Pfeffer-Sauce *35,90 €*
mit Steakhouse Pommes und gemischten Salat

Geschmorte Rinderschulter mit weißem Bohnenpüree und Spätzle *26,90 €*

Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- *23,40 €*
(Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Bratkartoffeln und gemischten Salat

Kabeljaufilet auf Wirsinggemüse *26,30 €*
mit Bratkartoffeln und Rieslingsauce

Dessertempfehlung

Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, *12,70 €*
mit Apfelragout und Vanilleeis (Dauer ca. 15 Minuten)

Crème brulee mit kleiner Überraschung *11,50 €*

2 Kugeln Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen *7,60 €*
und echtem steirischem Kürbiskernöl

Kleines Dessert *Apfel-Crumble mit Zimteis* *7,30 €*

ein kleiner Süßer Abschluss von Karolines Eismanufaktur
nach Orginal Rezept hergestellt , aber nicht in „Spaghettinudelform“
Spaghettieis im Becher 4,90 €

Kalter Cappuccino mit Alkohol
Baileys, Kahlua, Frangelico, Sahne ***7,90 €***