

SPEISEKARTE GASTHOF INZELLER HOF (AUSZUG)

	euro
Vorspeisen	
BLATTSALATE mit warmen Puten- und Entenbruststreifen auf Melone, Oliven, Champignons, Brot	12.50
Frische CHAMPIGNONS und GARNELEN in würziger Knoblauchbutter überbacken mit Weißbrot	9.-
Suppen	
BROKKOLIRAHMSUPPE mit Kräutern	3.20
KRAFTBRÜHE mit Maultaschen und Markklößchen	3.20
Hausgemachte, gebackene LEBERKNÖDELSUPPE	3.40
Bretonische FISCHSUPPE, Weißbrot	5.50
Fisch	
gemischter FISCHTELLER mit Zander- und Lachsfilet, Seeteufel und Skampi auf Frühlingsgemüse, Schwenkkartoffeln	19.60
ZANDERFILET gebraten mit Kräutern und etwas Knoblauch, Petersilienkartoffeln, Gemüsebeilage	15.-
Filets vom ST. PETERSFISCH in Safransauce auf Rahmnudeln, Gemüsebeilage	12.-
BAND- und GRÜNE NUDELN mit Edelfischen, Gemüse und Pilzen	12.-
Wildgerichte	
BARBERIE-FLUGENTENBRUST rosé gebraten auf Gemüse-Pilzragout in Cassissauce, Kartoffelplätzchen, Gemüsebeilage, Preiselbeeren	16.80
WILDRAGOUT von Reh und Hirsch, ausgesuchtes Fleisch ohne Knochen, mit Edelpilzen, Semmelknödel, Preiselbeeren	12.80

Frisches aus Pfanne & Ofen

FILETSTEAK 200 g vom argentinischen Angus in Sahneseauce mit rosa und grünem Pfeffer, Gemüse, Pommes frites	19.80
“MIXED GRILL” mit Djuvecreis oder Pommes frites, Aivar, Zwiebeln, Salat	15.50
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN von der Anguslende, Bratkartoffeln, Salat	15.50
RUMPSTEAK “Strindbergh” in Senf-/Zwiebelkruste überbacken, Lyoner Kartoffeln, Salat	17.80
BAUERNSCHMAUS mit Haxe, Kasseler, Speck, Würstl, Semmelknödel und Sauerkraut	10.50
SCHWEINEBRATEN mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	8.90

Vegetarisches

Gebackener CAMEMBERT mit Bratapfel und Preiselbeeren auf Toast	6.50
--	------

Kleinere, leichte Gerichte

Kleines SCHNITZEL “Wiener Art”, Pommes frites	5.80
CHAMPIGNONSAHNESCHNITZEL mit Kroketten, Gemüsebeilage	8.-
SCHWEINEFILET auf Pilzragout, Gemüsebeilage. Kroketten	12.50
kleiner WIENER TAFELSPITZ in Meerrettichsahneseauce, Röstkartoffeln, Gemüsebeilage	9.50

Desserts

Flambierte ERDBEEREN mit Crêpe, Vanilleeis und Sahne	7.-
zwei verschiedene MOUSSÉS mit Früchtegarnitur, Mohnis und Sahne	8.-
VANILLEEIS mit heißen Himbeeren, Kirschen, gemischten Beeren oder heißer Schokolade und Sahne	5.80

... und vieles andere mehr!!

(Preise inkl. MwSt. + Service)