

Neues vom Schlawiner

ich stelle ein ab sofort
oder nach Vereinbarung

auf 450 € Basis oder Teilzeit
Servicekraft, Küchenhilfe,
Zimmermädchen

Ab 18.09. bis 29.11.2017

Restaurant nur Freitag, Samstag
und Sonntag geöffnet

ab Samstag 30.09. und danach jeden
Samstag im Oktober

Schlachtplatte + Elsässer Fischpfännle

„Zum Sattessen vom Buffet“

mit Zwiebelkuchen, Salatbuffet und
hausgemachtem Apfelstrudel mit Vanilleeis
pro Person € 30,00

Speisekarte 22.09.2017

Kalte Vorspeisen

Knackig bunter Rohkostsalat * Vegan	6,00
Salat von Avocado, Chicoree, Apfel Walnuss und Ziegen-Blauschimmelkäse	8,40
Cocktail von Krevetten, frischer Ananas, und Avocado mit hausgemachter Cocktailsauce	8,40
Carpaccio vom frischen Hinterwälder Rinderfilet auf Rukkola und Tomaten, mit Parmesanhobel	14,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe mit der Brust, Gemüse und Nudeln	5,50
Schlawiner's provencalische Fischsuppe aus Goldbrasse, Tomate, Thymian, Fenchel, Knobi, Peperoni und Safran dazu Rouille, Käse und Knocheleibrot	9,40

Vegetarisches

Auberginen – Blattspinat – Schafskäseröllchen auf rotem Linsen – Süsskartoffel Dal	16,00
Pfifferlinge, Shiitake, Austernpilze mit Vollkorndinkelspaghetti, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und Peperoni im hausgemachten Basilikumpestosösle	18,00

Schweinebraten im Biersössle mit Marktgemüse und Serviettenknödel	17,00
Hinterwälder Rinderleber geschnetzelt im Balsamicoessig – Rotwein – Buttersössle dazu ein knuspriger Röstli	17,50
Hinterwälder Rinderbrust im Meerrettichsössle mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	17,50
Schlawiner's lecker Sauerbraten vom Hinterwälder Rind mit Apfelrotkraut und hausgemachten Serviettenknödel	20,50
Rehragout im Zwetschgensössle mit Rotkraut und Spätzle vom Brett	19,50
Hinterwälder Rinderfiletwürfel „ Stroganoff „ mit Schalotten, Gürkle, Champignons und RoteBete im Dijonsenf – Pfeffersössle dazu ein knuspriger Röstli	35,00
Oktopus mit Süsskartoffel, Artischocke, Peperoni, Knobi, Oliven, Kräuter, Kapern, Sardellen und Safran im frischen Tomatensugo geschmort an Maisgrieß Parmesan Polenta	24,00
Filet vom Seelachs mit Lauch, Steinchampignons, frische Tomate, Peperoni und Rosmarin im Weisswein Buttersössle gedünstet dazu Petersilienkartoffeln	18,00

Weisse Artischocke auf Rukkola
mit Kräuter-Oliven-Schafskäse-Gemüse-Knobisösse

7,90

Matjesfilets „ Hausfrauen Art „
im Apfel – Gürkle – Zwiebeljoghurtsösse
dazu Butterkartoffeln

13,00

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen
im Schnittlauch – Cognacrahmsösse
dazu Spätzle vom Brett

24,00