

ERKS STUBE

lengfeld | restaurant | feiern

Weihnachtskarte für die Feiertage

SUPPEN

HOCHZEITSSUPPE - Rinderkraftbrühe Leber- und Grießklößchen Maultasche Schwimmerle	5.90
FRÄNKISCHE MOSTSUPPE Rahmsuppe mit Frankenwein Zimtcroutons	5.90
KÜRBIS-KOKOSSUPPE Zitronengras Ingwer Kernöl Croutons	7.00
ENTENRAHMSUPPE Croutons	6.00

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL „Wiener Art“ Pommes Frites	16.90
½ BAUERNENTE karamellisiertes Rotkraut Kartoffelklöße	22.00
¼ BAUERNENTE karamellisiertes Rotkraut Kartoffelkloß	17.00
SCHWEINEFILETMEDAILLONS Champignon-Speckrahmsoße Spätzle Salat	23.90
RINDERBÄCKCHEN Portweinjus Ofengemüse Käsespätzle	26.90
SAUERBRATEN karamellisiertes Rotkraut Kartoffelklöße	24.90
ZWEIERLEI vom heimischen WILD	
Rehrücken & Gulasch Rahmpilze gebratener Serviettenknödel Salat	29.90
ZELLINGER LACHSFORELLENFILET Winzerrahmnudeln	23.90
WINZERRAHMNUDELN Bandnudeln Silvanerrahmsoße Karottenstreifen junger Spinat	16.90
KÄSESPÄTZLE selbstgemachte Spätzle Bergkäse Röstzwiebeln Salat	18.90

SALATE

BEILAGENSALAT	
Blattsalate Karottenstreifen Kresse geröstete Kerne Erks Stuben-Dressing	5.50
SALAT „ZIEGENKÄSE“	
Salatteller Himbeer-Dressing karamellisierter Ziegenkäse rotes Zwiebelchutney Steinofenbaguette	19.90

KIDS

CHICKEN CROSSIES Pommes frites	9.90
SCHNITZEL „WIENER ART“ Pommes frites	9.90
PORTION POMMES FRITES	4.90
KARTOFFELKLÖßE Bratensoße	7.90

MINI - DESSERT

MANDELKUCHEN Pistazien-Mascarponecreme	3.50
NOUGAT PANNA COTTA (vegan)	3.20
EIS - Schokolade Vanille je Kugel	1.90
AFFOGATO AL CAFFÉ Espresso Vanilleeis	4.30

WIR WÜNSCHEN EUCH GENUSSVOLLE MOMENTE
UND EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!

EUER ERKS STUBEN TEAM