

# Eulenwirt



WIR DÜRFEN SIE IM EULENWIRT HERZLICH WILLKOMMEN HEIßEN.  
WIR FREUEN UNS, DASS SIE DEN WEG ZU UNS GEFUNDEN HABEN.

UNSER GESAMTES TEAM WIRD BEMÜHT SEIN, IHNEN IHREN  
AUFENTHALT SO ANGENEHM WIE NUR MÖGLICH ZU GESTALTEN.  
SOLLTEN SIE FRAGEN, ANREGUNGEN ODER WÜNSCHE HABEN,  
WENDEN SIE SICH VERTRAUENSVOLL AN UNSERE MITARBEITER.

GENIEßEN SIE DIE SCHMANKERL AUS DER KÜCHE ODER EINEN  
GUTEN SCHLUCK WEIN AUS UNSEREM ANGEBOT UND VERBRINGEN  
SIE SCHÖNE STUNDEN BEIM EULENWIRT DEM RESTAURANT IN  
DER GOLFSCHAUKELE.  
FAMILIE BENKÖ

DER EULENWIRT BIETET DEN PERFEKTEN RAHMEN FESTE ZU  
FEIERN UND KULINARISCH ZU VERWÖHNEN: SITZUNGEN,  
FESTLICHE ANLÄSSE, HOCHZEITEN, WEIHNACHTS-,  
GEBURTSTAGS-, FAMILIENFEIERN, TAUFEN, ETC.

RESERVIERUNGEN UNTER:  
0664 450 71 82

## DIE 14 ALLERGENE

**A** FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE  
**C** FÜR EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE  
**E** FÜR ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE  
**G** FÜR MICH UND MILCHERZEUGNISSE  
**L** FÜR SELLERIE UND -ERZEUGNISSE  
**N** FÜR SESAM-SAMEN  
**P** FÜR LUPINEN UND DARAUS HERGESTELLTE PRODUKTE

**B** FÜR KREBSTIERE- UND -ERZEUGNISSE  
**D** FÜR FISCH- UND FISCHERZEUGNISSE  
**F** FÜR SOJA (-BOHNEN) UND ERZEUGNISSE  
**H** FÜR SCHALENFRÜCHTE UND GEW. ERZEUGNISSE  
**M** FÜR SENF- UND SENFERZEUGNISSE  
**O** FÜR SCHWEFELDIOXID UND -ERZEUGNISSE  
**R** FÜR WEICHTIERE WIE MUSCHELN, TINTENFISCHE

INFO: TROTZ SORGFÄLTIGSTER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN  
DURCH KREUZKONTAMINATION SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER  
KÜCHE VERWENDET WERDEN.

ALLE PREISE IN DER SPEISEKARTE SIND INKLUSIIVE UMSATZSTEUER

# Vorspeisen

CARPACCIO VOM JUNGSTIERFILET  
AUF PESTO MIT GEHOBELTEN PARMESAN  
UND FEINEN SALATSPITZEN<sup>GH</sup>

GEGRILLTE UND GEBACKENE GARNELEN  
IM MARINIERTEM SALATNESTCHEN<sup>AB</sup>

MOZZARELLA MIT PARADEISER  
OREGANO, BLATTSALATNETCHEN,  
BALSAMICO UND OLIVENÖL<sup>G</sup>

RAHM-EIERSCHWAMMERL  
MIT GEBRÄUNTEN SERVIETTENKNÖDEL<sup>ACG</sup>

RISOTTO MIT EIERSCHWAMMERL  
MIT KRÄUTER, JUNGZWIEBEL,  
GEMÜSE UND PARMESAN<sup>ACG</sup>

ERDÄPFELRAHMSUPPE MIT EIERSCHWAMMERL  
UND SCHWARZBROTCROUTONS<sup>AG</sup>

KRÄFTIGE RINDSUPPE  
MIT FRITTATEN<sup>ACGL</sup>

KRÄFTIGE RINDSUPPE  
MIT LEBERKNÖDEL<sup>ACGL</sup>

GEMISCHTER SALAT<sup>CM</sup>

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT<sup>LCM</sup>

# Hauptspeisen

LANDHENDLBRUST AUF CREMIGEN EIERSCHWAMMERL  
MIT MARKTGEMÜSE UND SERVIETTENKNÖDEL<sup>ACG</sup>

GARNELEN UND BUNTES GEMÜSE  
MIT ROTEM CURRY IN COCOS-CHILICREME  
UND JASMINREIS<sup>BLGO</sup>

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET  
AUF ASIAGEMÜSE MIT JASMINREIS<sup>ADG</sup>

SPAGHETTI GARNELEN<sup>ABOR</sup>  
(GARNELEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE,  
PARADEISWÜRFELN UND OLIVENÖL)

STEAK VOM JUNGSTIERFILET AUF RAHMEIERSCHWAMMERL  
MIT BUTEM GEMÜSE UND ERDÄPFELGRATIN<sup>G</sup>

FILETSPITZEN VOM ALMOCHSENFILET  
IN PFEFFERSOSSE MIT ERDÄPFELRÖSTI  
UND MARKTGEMÜSE<sup>GLO</sup>

BUNTES MARKTGEMÜSE  
AUF COCOS-CHILI-CURRYCREME  
MIT JASMINREIS (VEGAN)

# Hauptspeisen

KNUSPRIG GEBACKENES SCHNITZERL VOM JUNGSCHEIN  
MIT PETERSILERDÄPFELN<sup>ACG</sup>

GEGRILLTE ODER GEBACKENE GEFLÜGELSTREIFEN  
MIT BUNTEM BLATTSALAT,  
KERNÖL UND GERÖSTETEN KERNEN<sup>AC</sup>

KINDERSCHNITZERL MIT POMMES FRITES<sup>AC</sup>

CORDON BLEU MIT JASMINREIS UND PREISELBEEREN<sup>ACG</sup>

GEBACKENE HÜHNERBRUST  
MIT PREISELBEEREN UND ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

TRANCHEN VOM JUNGSCHEINRÜCKEN  
MIT PFEFFERSOSSE KROKETTEN UND MARKTGEMÜSE <sup>ACGLO</sup>

BUNTES MARKTGEMÜSE AUF COCOS-CHILI-CURRYCREME  
MIT JASMINREIS (VEGAN)

SPAGHETTI BOLOGNESE  
MIT WÜRZIGER FLEISCHSOÙE

FRANKFURTER ODER DEBREZINER  
MIT SENF, KREN UND GEBÄCK<sup>AM</sup>

SCHINKEN-KÄSE TOAST<sup>AG</sup>

# Dessert

MOUSSE VON DER MILCHSCHOKOLADE  
MIT BEERENRAGOUT<sup>CG</sup>  
UND FRISCHEN FRÜCHTEN

DESSERTVARIATION  
„EULENWIRT“<sup>ACG</sup>

PARFAIT VON MANGO UND COCOS  
AUF ANANAS-CHILLIRAGOUT  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

TOPFENKNÖDEL IN BUTTERBRÖSEL  
AUF MARINIERTEN BEEREN<sup>ACG</sup>

KAISERSCHMARRN  
MIT MARILLENRÖSTER<sup>ACGO</sup>

PALATSCHINKEN  
MIT MARILLENMARMELADE  
UND FRÜCHTEN<sup>ACG</sup>

PALATSCHINKEN  
MIT VANILLEEIS UND SCHOKOSOBE<sup>ACG</sup>

TOPFENSTRUDEL<sup>ACG</sup>