

## Sommer-Menü 29,50 €

Gemüsecrèmesuppe



Poulardenbrust mit Holunderblütensoße  
Sommergemüse, Schupfnudeln



Sommer - Teller Fürst-Pückler mit Fruchtsoße, Sahne

### Suppen

|  |        |
|--|--------|
| Gemüsecrèmesuppe mit Einlagen                | 6,50 € |
| Champignoncrèmesuppe mit Einlagen            | 6,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Reis und Fleischeinlage | 7,50 € |

### Kalte und warme Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Großmütterchens-Salatteller mit gehacktem Ei,<br>Croutons und Rauchfleisch | 9,50 €  |
| ½ Dtz. Weinbergschnecken mit Weißbrot                                      | 9,50 €  |
| Garnelenspieß auf Nudeln mit Pesto   | 12,50 € |

## Hauptgänge

|  |         |
|--|---------|
| Rinderhüftsteak mit rosa Pfeffer<br>Sommersalat, Kräuterkroketten                        | 20,50 € |
| Rindergulasch mit verschiedenen Kräutern<br>Sommersalat, Kräuterkroketten                | 19,50 € |
| Räuberspieß – Schweinefilet<br>mit Rauchfleisch und Cayennepfeffer auf Reis, Sommersalat | 19,50 € |
| Schweine Schnitzel „Wiener Art“,<br>Pommes Frites, Sommersalat                           | 10,50 € |
| Schweine Schnitzel paniert mit Rahm-Champignonsoße,<br>Pommes Frites, Sommersalat        | 14,50 € |
| Schweine Schnitzel paniert mit Rahm-Paprikasoße<br>Pommes Frites, Sommersalat            | 14,50 € |
| Kalbssteak mit Käse- Crème<br>Sommergemüse, Schupfnudeln                                 | 21,50 € |
| Poulardenbrust mit Holunderblütensoße<br>Sommergemüse, Schupfnudeln                      | 19,50 € |
| Perlhuhnbrust mit Orangensoße<br>Sommergemüse, Bandnudeln                                | 21,50 € |
| Lachsschnitte mit Kräutersoße<br>Sommergemüse, Bandnudeln                                | 20,50 € |

## Nachtsich

|  |        |
|--|--------|
| Sommer - Teller Fürst-Pückler mit Fruchtsoße und Sahne | 6,50 € |
| Vanilleeis mit warmen Gartenbeeren und Sahne           | 7,50 € |

## Unsere Weinempfehlung

Alle Weine im Ausschank

0,2l Krug 5,00 € 0,5l Krug 12,50 €

### Weißwein

- 2017 Grauer Burgunder, Q.b.A, Rheinhessen  
kräftig, fruchtig, trocken
- 2017 Airène, DOC, Spanien  
aromatisch, leicht, mild
- 2015 Riesling Mosel Steillage  
trocken
- 2017 Chardonnay, d' Or Südfrankreich  
trocken, nobel

### Roséwein

- 2015 Dornfelder, Q.b.A., Nahe  
harmonisch, elegant, feinherb
- 2017 Samtrot, QbA, Württemberg  
halbtrocken, extraktreich

### Rotwein

- 2016 Spätburgunder, Q.b.A., Baden  
kräftig, angenehm, trocken
- 2016 Regent, Q.b.A., Pfalz  
volles Aroma, Fülle, wenig Tarine, trocken
- 2017 Bobal, DOC, Spanien, Valencia  
halbtrocken, leicht

### Flaschenweine

#### Weißwein

- 2017 Chevalier de Fauvert Pays d'Or Chardonnay 19,50 €  
trocken, kräftig, nobler Wein
- 2015 Riesling, QbA, Rheinhessen 20,50 €  
halbtrocken, fruchtig
- 2013 Sauvignon, AOC, Burgund, 28,00 €  
ausdrucksvoll, fruchtig, trocken

#### Rotwein

- 2017 Samtrot, QbA, Württemberg 22,50 €  
halbtrocken, extraktreich
- 2016 Regent, Q.b.A., Pfalz 18,50 €  
volles Aroma, Fülle, wenig Tarine, trocken
- 2016 St. Lautent – Spätburgunder, QbA, Pfalz 24,50 €  
halbtrocken, fruchtig, vollmundig

## Sommer – Karte 2019



# Hotel – Restaurant Schauenburg

Stoll GmbH

## GÜSTO Catering

EIN UNTERNEHMEN DER  
HOTEL SCHAUENBURG STOLL GMBH  
AM SCHAUMBERG 19; 66636 THOLEY  
TEL.: 06853/2588 ; FAX: 06853/30146  
MAIL: kontakt@hotel-schauenburg.de