

# Der Fiester Hannes

• Hotel • Restaurant • Catering •



## Vorspeisen

Feldsalat · Walnuss · Apfel · Speck (2 / 3 / h / j / l)	7,80 €
Weißer Tomatenschaumsuppe · Basilikum (g)	7,00 €
Weißer Tomatenschaumsuppe · mit Ursprung Garnele · Basilikum (b / g)	7,50 €
Wildschwein-Carpaccio · Preiselbeere · Wildkräuter (g / l)	16,50 €
Kleiner Salat · saisonal (h / i / j)	5,50 €

## Hauptgang

Waller-Wels · gelbe & rote Beete · Risotto (a1 / d / g / l)	24,00 €
Rehragout aus Derschen · Spätzle · Waldpilze (a1 / c / g / i)	18,00 €
Entrécote vom jungen Weideochsen · Bohnen Cassoulet und Rosmarinkartoffeln (i)	27,50 €
Rosa Entenbrust · Serviettenknödel · Spitzkohl (a1 / c / g / i)	23,00 €
Vegetarische Pasta · saisonal (a1 / c / g / i / j / l)	15,50 €

## Dessert

Kürbiskernparfait · Birne · Salzkaramell (c / g / h)	8,50 €
Warmer Karottenkuchen · Sauerrahm · Haselnuss (a1 / c / g / h)	9,00 €

---

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Obwohl wir zumeist frische Produkte verwenden, lassen sich Zusatzstoffe nicht immer vermeiden. Die Zusatzstoffe- und Allergen-Dokumentation führen wir in einer gesonderten Karte auf, die offen ausliegt und auf Wunsch gerne eingesehen werden kann.

# Der Fiester Hannes

• Hotel • Restaurant • Catering •



## Mittagstisch

Unsere Mittagskarte wird sich täglich ändern.

<b>Dienstag</b>	Federvieh Tag
<b>Mittwoch</b>	Pasta Tag
<b>Donnerstag</b>	Schnitzel Tag
<b>Freitag</b>	Fisch Tag
<b>Samstag</b>	Unsere Abendkarte für Sie auch am Mittag
<b>Sonntag</b>	Traditioneller Sonntagsbraten

<b>Mittagstisch</b> von Dienstag bis Samstag	12,50 € pro Person
<b>3 Gänge Lunch-Menü</b> mit Vorspeise und Dessert	18,50 € pro Person
<b>Sonntagsbraten-Menü</b> mit Suppe und Dessert	24,50 € pro Person

---

Unsere Speisekarte wird sich saisonbedingt ändern. Jeden Abend erwartet Sie zudem ein wechselndes 3 Gänge-Menü inkl. Vorspeise sowie ein Dessert.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Obwohl wir zumeist frische Produkte verwenden, lassen sich Zusatzstoffe nicht immer vermeiden. Die Zusatzstoffe- und Allergen-Dokumentation führen wir in einer gesonderten Karte auf, die offen ausliegt und auf Wunsch gerne eingesehen werden kann.

### Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. Stabilisator, Phosphat
8. coffeinhaltig
9. chininhaltig

### Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide (1, Weizen / 2, Roggen / 3, Gerste / 4, Hafer)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere