

Herbstzeit ist Kürbis- und Kartoffelzeit

Hausgemachte Kürbissuppe

vom Hokkaido-, Butternuss- und Gartenkürbis
gereicht mit gerösteten Weißbrotkrusteln und Kürbiskernen
6,00 €

Gebrautes Hähnchenbrustfilet

an geschmorten Zucchini-, Paprika-, Fenchelgemüse und
Rosmarinkartoffeln
20,50 €

Ofenkartoffel auf bunten Blattsalaten angerichtet

herzhaft gefüllt feinem Kürbistatar und gegrillten Bacon Schinken
14,80 €

Geschmorte Ochsenbacke in eigener Soße

angerichtet mit Kürbiskartoffelstampf und roter Beete Salat
21,80 €

Unser kleines Herbsteisdessert

Cremiges Vanilleeis
mit feinen Kürbisstückchen und gerösteten Kürbiskernen, abgerundet mit
Kürbiskernöl
7,80 €

»Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.



BERGRESTAURANT

Türmerhaus

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Vegetarische Tomatensuppe

mit Kräutern fein abgeschmeckt, dazu geröstetes Weißbrot

6,00 €

Hausgemachte Holunderbeersuppe

mit Weißbrotkrusteln

6,00 €

Deftige Kürbis-Karoffelsuppe

mit gespießten Würstchen, dazu Landbrot

kleine Portion **6,30 €** große Portion **8,90 €**

Kleinen Salate und Schlemmereien

Vielfalt von frischen bunten Salaten der Saison

abgerundet mit hausgemachtem Joghurtdressing

6,80 €

Frischer Gurkensalat

mit Dill verfeinert im Salatbett angerichtet

6,50 €

Omelette

gefüllt mit gemischten Rahmpilzen oder feinem Kaisergemüse

und geröstetes Weißbrot

8,80 €

Kleines buntes Bandnudelnest

mit gemischten Rahmpilzen und geriebenem Käse

8,80 €

Norwegischer Räucherlachs

mit Honigsenfdressing an Kartoffelrösti und etwas Salat

9,20 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen.
Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.



BERGRESTAURANT

Türmerhaus

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

an gemischten Rahmpilzen oder mit feinem Kaisergemüse,
dazu Herzoginkartoffeln und etwas Salat

20,50 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen und Kartoffelklößen

23,90 €

Braten von der Hofente (entbeint) in eigener Soße

hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

23,60 €

Karpfen „blau“

Karpfen im Wurzelsud pochiert, mit zerlassener Butter,
hausgemachtem Rotkohl, Meerrettich und Petersilienkartoffeln

23,20 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)

mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

21,60 €

oder Petersilienkartoffeln und frischer Salat

22,90 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken

mit feiner Kräutersoße, hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

17,90 €

Gedünstetes Filet vom Kap-Seehecht

angerichtet an einem bunten Butterbandnudelbett
überzogen mit feiner Kräutersoße

18,20 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen.
Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

Hirschgulasch mit Preiselbeeraprikose
Dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße
19,90 €

Geschmortes von der Hirschkeule in Wacholderrahmsoße
mit gemischten Rahmpilzen, Salzkartoffel und Kartoffelkloß
23,40 €

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter
feines Kaisergemüse und Salzkartoffeln
20,80 €

Schweineschnitzel in Knusperpanade
an gemischten Rahmpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen
20,70 €

oder mit feinem Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln
19,00 €

Pökeleisbein (ausgelöst) in Majoransoße
mit Senf, Meerrettich,
Specksauerkraut und Kartoffelklöße
19,30 €

Deftiger Braten vom Kaßlerkamm mit Rotwein verfeinert
dazu Bauchspeck-Prinzessbohnen und Kartoffelklöße
18,50 €

Pikante Bauernsülze
mit hausgemachter Remouladensoße,
gebackenen Kartoffelspalten und etwas Salat
16,70 €



BERGRESTAURANT

Türmerhaus

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison

angerichtet mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
dazu hausgemachtem Joghurtdressing und gerösteten Weißbrotecken

18,60 €

oder mit gebackenen Käsespezialitäten
(Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers)

dazu pikanter Dip und geröstetes Weißbrot

18,60 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten und Kräuterquarkdip

14,90 €

oder zusätzlich mit Norwegischem Räucherlachs angerichtet

19,50 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote-Beete-Puffer und Spinat-Dinkelplätzchen)

an Blattsalaten, gereicht mit veganem Dip

14,80 €

Für unsere kleinen Gäste

„Micky Maus“

Portion knusprig gebackener Kartoffelstäbchen
mit Tomatenketchup oder Mayonnaise

5,60 €

„Donald Duck“

kleine knusprige Hähnchenschnitzelchen,
buntes Buttergemüse und Herzoginkartoffeln

8,90 €

„Pumuckel“

bunte Butterbandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse

5,90 €

„Biene Maja“

zwei Quarkbärchen mit Apfelmus

5,40 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen.
Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.