BERGRESTAURANT
Türmerhaus

Vorfreude, schönste Freude
Leckere Gerichte im Advent

Klare kräftige Gänsebrühe mit feinen Nudeln,
frischer Petersilie und Schwarzbrotstangen

6,50 €

Geschmorte Ochsenbacke in eigener Soße
angerichtet mit Selleriekartoffelstampf und Roter Beete Salat

23,80 €

Knusprige gebratene Keule von der Gans
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

31,80 €

Geschmorte Kaninchenkeule in Sahnesoße
dazu glasierter Rosenkohl und Kartoffelzapfen

19,70 €

Unser kleines Adventsdessert

Leckerer Zimteisstern
an Eierlikörspiegel und etwas Schlagsahne

6,00 €

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.

BERGRESTAURANT
Türmerhaus

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 €

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

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison
angerichtet mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
dazu hausgemachtem Joghurtdressing und gerösteten Weißbrotecken
18,60 €

oder mit gebackenen Käsespezialitäten
(Brieecken, 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.