

Herbstkarte



Salatvariationen

Tagessalat	5.00
Grüner Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Salatteller mit Ei	14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croutons	12.50

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	5.00
Hausgemachte Kürbis-Currysuppe	7.50

Aus der warmen Küche

Panierte Schweineschnitzel, Pommes frites, saisonales Gemüse 21.00

Siedwurst mit Chähörnli, Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 18.50

Der Ebnet Herbstklassiker

Rehpfeffer (AUT) mit Spätzle, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel 27.50

Herbstliche vegetarische Spezialitäten

„Herbstteller“ Spätzle, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilzragout
und Preiselbeer-Apfel 21.50

Pappardelle mit Steinpilzrahmsauce und sautierten Steinpilzen
dazu frischer Parmesan 22.50

Süsse Köstlichkeiten

Hausgemachter Eiskaffee, gerührt mit Rahm	8.50
kleine Portion	6.50
Portion Vermicelles und Meringues mit Rahm	8.50
Kleine Portion	6.50
Coupe Nesselrode	10.50
Kleine Portion	8.50
Kugel Glace	2.60

Verlangen Sie unsere Glacekarte!

Für Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.