

Neues vom Schlawiner

Restaurant
nach Vorreservierung geöffnet

Ich biete kein Restegeschirr -
Reste mitnehmen!?
Dann im eigenen Geschirr!!

Sie haben eine Hunde Angst oder Allergie
dann sollten Sie den Schlawiner meiden,
denn Hier wohnt **BALU!!!**
Für Hotelgäste koche ich nach Absprache
täglich

Weihnachten + Silvester
nach Vorreservierung geöffnet

an allen Tagen ein kleines, feines a la carte

Speisekarte ab 25.12.2025

Kaltes Vorspeise

Winterlicher Rohkostsalat

9.00

Feldsalat

mit geröstetem Apfel, Walnuss, Brotwürfel + Ei

10,90

Ganze weisse Artischocke

mit Gemüse, Knobli, Kräuterdip

10,90

Aus meinem Suppentopf

Karibisches Süpple vom HokkaidoKürbis

mit Ingwer, Knobli, Soja + Peperoni

8,50

Kraftsüpple von der Rinderbrust

mit Gemüse, der Brust + Flädle

8,50

Vegetarisch

KürbisRavioli mit Blattspinat, HokkaidoKürbis,
Topinambur, Tomate, Schafskäse, Kichererbsen,
Ingwer, Knobli, Peperoni im Kürbis-Currysössle

29,00

Fleischiges

Schweinerückenschnitzel "Gordon bleu"
mit Schinken + Bergkäse gefüllt in Demeterbrotkruste gebraten
dazu deftige Bratkartoffeln
27,00

Karibischer Hähnchen-KichererbsenCurry
mit Süsskartoffel, Avocadohutney + VollkornBasmatireis
29,00

Rehragout mit Champignons im Preiselbeersössele geschmort
dazu Apfelrotkraut und Dinkelspätzle
29,00

Hinterwälder Rotwein Rinderbraten
mit Marktgemüse und Macaire Kartoffeln
31,00

Hinterwälder Rinderfilet
auf OchsenchwanzRagout im Portweinsössele
an Lauch - Parmesannudeln
42,00

Fisch

Roulade von Kabeljau, Lachs + Riesengarnele
im Wirsingmantel
an Wirsing, Hummersössele + Macaire Kartoffeln
34,00

Boskop Apfelküchle
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis + Zimtsössle
12,50

Dessertteller " a la Schlawiner "
Mousse au chocolate, MangoParfait, PassionsfruchtSorbet,
Ananas – Kokosküchle, Früchte
14,50

Auswahl an gereiftem Käse
mit Demeter Roggenbrot
16,50