

Neues vom Schlawiner in 2023

Auf Grund der allgegenwärtigen Mitarbeiterproblematik
müssen auch wir reduzieren.

Dementsprechend übersichtlicher unsere fast täglich
wechselnde Bio Speisenauswahl.

Mit der Bitte um Platzreservierung

Für Hotelgäste koche ich nach Reservierung täglich

Ab 01.09.2023

bleibt das Restaurant

Montag, Dienstag, Mittwoch + Donnerstag
geschlossen!

Bei Vorreservierung ab 6 Pers.
koche ich täglich

Schon Heute an Weihnachten denken!!!
ob Weihnachtsfeier oder Tischreservierung für die
Weihnachtsfeiertage

Freitag 15.12. geschlossene Gesellschaft

Schlawiner's Bio Speisenangebot

ab 07.12.2023

Kalte Vorspeisen

Winterlicher Rohkostsalat

8,00

Salat von Chicoree, Avocado, Apfel,
Walnuss und Roquefort

9,80

Carpaccio von der Rinderbrust
mit Kräuter, Apfel, Gemüse, Meerrettich Vinaigrette

10,90

Aus unserem Suppentopf

Deftige Rindfleischsuppe
mit Gemüse, Brust + Nudeln

5,90

Pikante karibische Kürbissuppe
mit Ingwer, Knobli, Limone + Peperoni

7,50

Vegetarisch und FastVegan

Curry von winterlichem Gemüse, Linsen + Süsskartoffel
mit AvocadoChutney + Basmatireis
Vegan 15,50

Fleischiges

Hinterwälder Rinderbrust im frischen Meerrettichsössle
dazu Marktgemüse und Kräuterkartoffeln
18,50

Hinterwälder Rinderleber geschnetzelt
im BalsamicoEssig-RotweinButtersössle
dazu ein knuspriger Rösti
18,50

Schweinerückenschnitzel im PilzRahmsössle
dazu ein knuspriger Rösti
21,00

HirschRagout im Preiselbeersössle
dazu ApfelRotkraut + hausgemachte Semmelknödel
21,00

Pikantes RotweinGulasch vom Hinterwälder Rind
mit hausgemachten Demeter Semmelknödel
20,00

BioHähnchen mit Knobli, Schalotten, Oliven,
Kräuter + Kapern in Rotwein geschmort
dazu WurzelGemüse + ein knuspriger Rösti
21,00

Zwiebelrostbraten vom Hinterwälder Rumpsteak
dazu deftige Bratkartoffeln
30,50

Fisch und Meeresfrüchte

Junger Sepia und Schwertfischsteak
mit Knobli, Kräuter, Oliven, Peperoni, Tomate + Kapern
in Olivenöl geschmort
dazu gebratener Gemüse - SojaBasmatireis
25,00

Dessert

Apfelküchle an Zimtsössl
+ hausgemachtem Bourbon VanilleEis
10,50

frischer Fruchtsalat
mit hausgemachtem Apfel + Passionsfruchtsorbet
9,50

Salate und Vesper

Deftiger Wurstsalat mit Demeter Landbrot	10,90
Schweizer Wurstsalat mit Demeter Landbrot	11,90
Salat von Bergkäse, Apfel, Walnuss, roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter dazu Demeter Landbrot	14,50
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“, an deftigen Bratkartoffeln	21,00
Grosser knackig bunter Rohkostsalat zum Sattessen mit Demeter Landbrot	11,50
und Schinken + Bergkäse	17,50
oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven	17,50

