

## Neues vom Schlawiner in 2024

Suche Mitarbeiter auf € 538 Basis oder in Teilzeit  
für Küche + Service

bis ich diese gefunden habe arbeite ich  
alleine in den Bereichen.

Daher meine Bitte!!!

Reservieren Sie Ihren Platz zum Speisen  
rechtzeitig, da mein Power begrenzt ist.

Ich bereite keine Convenience sondern  
vollbiologische Naturprodukte erst nach der  
Bestellung.

„ Gut Ding will Weile haben „

Für Hausgäste koche ich täglich

Speisekarte ab 05.07.2024

Knackig bunter Salatteller

8,50

Salat von Rukkola, Strauchtomate, Avocado,  
Staudensellerie + roter Zwiebel mit Parmesanhobel

9,40

Carpaccio vom Hinterwälder Rinderfilet  
mit BalsamicoEssig, Olivenöl + Parmesanhobel

14,90

„ Gazpacho Andalus „

geeiste, pikante, spanische Gemüsesuppe

8,00

Schlawiners provencalische Fischsuppe

mit Knocheleibrot, Käse + Rouille

10,90

Mediterranes geschichtetes Gratin von Gemüse,

Kartoffel, Topinambur, Knobi + Kräuter

an frischem Tomatensösle

17,00

Frische Pfifferlinge im Cognacsösle

dazu ein knuspriger Rösti

21,00

Hinterwälder Rinderleber geschnetzelt  
im BalsamicoEssig – RotweinButtersössle  
dazu ein knuspriger Rösti

19,00

Deftiger Schweinebraten  
mit pikantem Sössle, Marktgemüse  
hausgemachte Demeter Semmelknödel

19,50

BioZiege auf 2 Arten

Ragout im Tomaten, Kräuter, Oliven, Knobi, Ingwer,  
PeperoniSugo, die Keule im eigenen Sössle geschmort  
an MarktGemüse + ParmesanPolenta

22,00

Hinterwälder Rinderbraten im Rotweinsössle geschmort  
an Pfifferling – Parmesannudeln

23,00

Hinterwälder Rumpsteak „ Strindberg „  
mit Zwiebel – Senfkruste gebraten  
an Marktgemüse dazu ein knuspriger Rösti

33,00

Frische ganze Sardinen mit Knobi, Kräuter  
und Peperoni in Olivenöl knusprig gebraten  
auf einem mediterranem Salat

18,00

Seehecht mit Garnelen + Kalamar  
im Tomaten-Safran-Oliven-KnobiSugo  
dazu Pfifferlingnudeln

23,00

*Frische deutsche Erdbeeren  
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis  
10,00*

*Salate und Vesper*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Deftiger Wurstsalat<br/>mit Demeter Landbrot</i>   | <i>10,90</i> |
| <i>Schweizer Wurstsalat<br/>mit Demeter Landbrot</i>  | <i>11,90</i> |
| <i>Salat von Bergkäse, Apfel, Walnuss,<br/>roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter<br/>dazu Demeter Landbrot</i> | <i>15,50</i> |
| <i>Matjesfilets „ Hausfrauen Art „<br/>im Zwiebel-Essiggurken-Apfel Joghurtsössele<br/>dazu Kräuterkartoffeln</i> | <i>16,50</i> |
| <i>Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „<br/>an deftigen Bratkartoffeln</i>                                      | <i>21,00</i> |
| <i>Grosser knackig bunter Rohkostsalat<br/>zum Sattessen mit Demeter Landbrot</i>                                 | <i>12,50</i> |
| <i>und Schinken + Bergkäse´</i>   | <i>18,50</i> |
| <i>oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven</i>  | <i>18,50</i> |

