



Spezialitätenkarte ab Mi 15.05.2019

Vorspeisen, Suppen:

Elkes Kräuter-Flädlesuppe, hausgemachte Gemüsebrühe
verfeinert mit Engelwurz, Schafgarbe, Gemüsegewürfel € 4,80

„**Glückssuppe**“: **Himalaya-Reis-Congeesuppe** nach unserer Art, fein gegart mit
Geflügelfond, Soja-Ingwer-Sesamsoße, gestoßener Szechuanpfeffer & Saisonkräuter,
Avocado & Tomatenwürfel, Schon Buddha empfahl vor 2500 Jahren Congee wegen der
gesundheitsfördernden Wirkung (heutzutage Topaktuell) € 5,00

„**In unserem Smoker geräucherte Barabarieentenbrust**“ und unsere
Enten-Schweinerillette, Ebereschenschutney, gebratene Zucchini in
Balsamessigmarinade, Baguette € 7,80

Vegetarisch, Salate:

Marktsalat, Blattsalate, unserem Hausdressing und
marinierten Gemüsen vom Biomüller aus Stetten € 4,00

Elkes Wildkräutersalat mit Spargelquiche, Frühlingskräutern und Kartoffelbrot,
Wildkräuter-Gemüsefruchtleder, Salat vom Bio- Müller € 12,80

„**Adas bi Hamod**“ (vegetarisch), **orientalisch-syrisches Linsengericht** (AlbLeisa) mit
Mangold, fein gewürzt, dazu indischer Paneerkäse (**vegan ohne Käse**), orientalisches
Reis € 12,80

Vegitrio: in Butter gebratene Hermannsdorfers **Spinat- Brennnessel-Schlutzkrapfen**
(Südtiroler Form der Maultasche) mit Ziegenkäse vom Moserhof, Parmesan und
Wildkräuterstrudel mit Tomatenchutney, **Polentagratin** € 13,80

Spargel „grüne Woche“: Portion Spargel mit Frankfurter „gri Soß“ mit 7 Kräutern und
hart gekochten Eiern, Kleine Kartoffeln mit Elkes Kräutersalz, frittiertes
Brennnesselblatt € 16,80

Kleine Gerichte:

Wurstsalat von Englers Kalbslyoner (1,2,3,5) mit Cornichons,
roten Zwiebeln, Blatt Petersilie, Kartoffelbrot € 8,50

Hermannsdorfers Cheese-Burger aus reinem Rindfleisch (150 g)
geröstetes Kartoffelbrot, Bergkäse, Blattsalate, Cornichons,
Tomaten, Zwiebeln, unsere eigene Rot-Weiß-Soße € 9,80



Hauptgerichte:

„Duo Südwestbrise“ so schmeckts hier: 1 hausgemachte Maultasche mit Portweinzwiebelsoße und unsere handgeschabten Raclette-Käsespätzle mit Zucchini, Salatgarnitur und Kartoffelsalat € 12,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Bratkartoffeln, Salatbukett € 12,90

„Daube Provençale“, in Rotwein mariniertes und gebratenes Rinderbraten mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille € 14,80

Portion Spargel mit Tafelspitz und Frankfurter „Gri Soß“, kleine gebackene Kartoffeln € 16,80

„Schützenpfännle“ 3 Schweinemedallions auf unseren handgeschabten Käspätzle, Broccoli, Chefs Rahmsoße € 16,90

Selbstgemachte Fischknusperle Hauptgericht (je nach Fang) Sauce Rouille (milde Knoblauchmayonnaise), Kräuterkartoffeln, Salatbukett € 17,80

Hermannsdorfers Bouillabaisse (nur Fischfilet je nach Marktlage) in der großen Löwenkopfterrine serviert, hausgemachte Sauce Rouille, Baguette € 17,80

Syrisches Gericht:

Shadis Syrisches „Shakrieh von der Maispoulardenbrust“ in heißer Joghurtsoße mit syrischer 16 Gewürze-Mischung & orientalischem Reis, kleiner Linsensalat € 17,50

Das besondere Gericht der Woche:

Portion Spargel lauwarm in Veilchenessig-Vinaigrette mit heißgeräuchertem Sremellachs und Grüner Soße, Kleine Kartoffeln € 19,80

Tournedos vom Rinderfilet auf Armagnac-Rahmsoße mit 5 Pfeffer (wenn es die Zeit erlaubt, erklärt der Chef gerne welche es sind), Rosmarinkartoffeln und Spargelsalat € 23,80

Café Gourmand: Joghurt Panna-Cotta mit Waldbeerensoße, Erdbeeren auf hausgemachter Vanille-Patisseriecreme und Vanilleeis, Death by Chocolate-Pudding mit Orangencreme und selbstgemachter Gundermann-Schokotrüffel, Espresso € 8,00

**Spezielles Getränkeangebot:**

| | |
|--|-----------------|
| Elkes Maibowle mit trockenem Bodensee-Müller und Secco, mit Waldmeister und seiner „Verwandschaft“, dem eßbaren Wiesenlabkraut nur solange Vorrat | 0,1 l € 4,00 |
| Secco mit Veilchenlikör 0,1 l | € 4,00 |
| Irish Coffee mit braunem Zucker, Sahne und irischem Whiskey | € 4,90 |
| Black Bushmill, 10 Jahre alter Irischer Whisky, 40%, 2 cl | € 3,50 |
| Guinness Bier , Flasche 0,33 l (4,1%) | € 3,50 |

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer

Hinweis für Allergiker: Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich nicht selbst herstelle, können Zusatzstoffe enthalten sein, die kennzeichnungspflichtig sind (Ascorbinsäure, Pökelsalz...). Das heißt nicht, dass wir nicht selbst und frisch kochen, wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.