

#beimfelix

dasEllgass 

Frisch und frech in Ellgass-Qualität

0

Vorweg ...

Schaumsuppe vom Heumilchkäse	7.90
Kräftige Rindersuppe mit hausgemachten Flädle	6.20

1

Bestell Dir Dein Hauptgericht ...

Cordon Bleu – „Unser Klassiker“ 17.90 vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken	Schlutzkrapfen 13.90 „Klassisch“ gefüllt mit Spinat, Käse und Quark serviert mit brauner Butter und Parmesan – auch vegan möglich –
Würziges Saftgulasch 18.90 „Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind	Chefins Trio 15.90 Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan
Oxfetzen 21.90 vom Ellgass Pinzgauer Weiderind 200 g – dazu Kräuter-Dip	Allgäuer Wurstsalat 11.50 vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot
Kräuterschnitzel 14.90 vom oberschwäbischen Strohschwein „Wiener Art“ mit Gartenkräutern	

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffelsalat	5.00
Coleslaw – Karotte-Kraut-Salat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.50
Kleiner Wildkräuterblattsalat	5.00
Semmelknödel 2 Stück	5.50
Bratkartoffeln	5.00
Portion Pommes	5.00

3

... was Feines zum Abschluss

Chefins Duo 6.00 Affogato – Espresso mit Milch-Eis	
Kleines Gelbes 5.80 cremiges Milch-Eis / Eierlikör / Schokoraspeln	
Kleines Braunes 5.80 cremiges Milch-Eis / Karamelsoße / karamalisierte Nüsse	
Kleines Rotes 5.80 cremiges Milch-Eis / heißes Beerenragout	
Apfelküchle 8.80 mit Zimt und Zucker dazu cremiges Milch-Eis	

Wir ehren Papas und Mamas Küche –
wir zelebrieren sie nur anders