

#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 Edelsaftschenen	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	Schnitzel aus der Pfanne „Wiener Art“ 12.90 vom Oberschwäbischen Strohschwein
Rinderschnitzel „Liebling vom Chef“ 21.90 „Wiener Art“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind mit Preiselbeeren	Allgäuer Wurstsalat 11.50 vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot

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