

#beimfelix



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“	18.90	Kässpätzle	16.90
vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken		mit Heumilchkäse und geschmelzten Zwiebeln	
Zwiebelrostbraten	29.90	Chefins Trio	15.90
Rindersteak 200g vom Ellgass Pinzgauer Weiderind		Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan	
Würziges Saftgulasch	18.90	Kräuterschnitzel	14.90
„Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind		vom Oberschwäbischen Strohschwein „Wiener Art“ mit Gartenkräutern	
Rinderschnitzel „Liebling vom Chef“	21.90	Allgäuer Wurstsalat	11.50
„Wiener Art“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind mit Preiselbeeren		vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot	

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffelsalat	5.50
Kleiner Wildkräuterblattsalat	6.00
Großer Wildkräuterblattsalat	7.50
Semmelknödel 2 Stück	6.00
Bratkartoffeln	5.50
Portion Pommes	5.50
Portion Spätzle	5.50

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	
Felix Hausgemachter Lieblings-Schokokuchen	8.80
lauwarm mit Milch-Eis	

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