

Speisekarte **W**asserschlössl

„to go“ *Wasserschlössl*
ZUM ALTEN

ABHOLUNG

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 20:00 Uhr

- bitte um frühzeitige Bestellung -

Tel.: 08631 / 1668980

Hauptgerichte Fleisch

Mühldorfer Schnitzel, Gebackenes Schweineschnitzel mit Senf- und Meerrettich, mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>A/C/G/J</i>	13,90 €
Rehkeule, geschmort, in Wacholderrahmsauce, Schupfnudeln und Apfelblaukraut <i>A/C/G</i>	19,50 €
Schweinefilet, mit Kräuterkruste, auf bunten Spätzle, Sherryrahmsauce und Salat <i>A/C/G</i>	19,50 €
Cordon bleu, vom Milchkalb, mit Chilikartoffeln und gemischtem Salat <i>A/C/G</i>	24,90 €

Hauptgerichte Fisch

Duett von Zander und Saibling, mit glaciertem Wurzelgemüse, Weißweinsauce und Bandnudeln <i>A/C/D/G</i>	23,90 €
Kabeljaufilet, vom Grill, auf gebratenem Gemüse, Duftreis und Kräutersauce <i>A/CD/G</i>	24,60 €

Hauptgerichte Vegetarisch

Knödeltrilogie „Spinat, Tomate, Käse“ auf geschmolzenen Tomaten, Parmesan und buntem Salat <i>A/C/G</i>	14,90 €
---	---------

Hauptgerichte Pasta

Bandnudeln im Knoblauchrahm, mit gebratenem Gemüse, Garnelen und Parmesan <i>A/C/G</i>	17,90 €
Trüffelcappelli, mit Trüffel gefüllt, mit glacierten Zuckerschoten, Proseccosauce und frischem Parmesan <i>A/C/G</i>	16,80 €

Zusatzstoffe:

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff (Emulgator) 3.) mit Antioxidationsmittel (Stabilisator) 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) mit Schwefeldioxid 6.) mit Schwärzungsmittel 7.) mit Phosphat 8.) mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst (frische Früchte) 12.) mit Taurin 13.) enthält eine Phenylalaninquelle (ist z. B. bei Aspartam anzugeben) 14.) Süßungsmittel

Allergene:

A. glutenhaltige Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch
H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Schwefeldioxid und Sulfite L. Sesamsamen M. Lupinen N. Weichtiere