

GASTHAUS
SCHLOSS TANDERN



Außer Haus - Speisekarte

Alle Gerichte zum Abholen

Telefonische Bestellung: 08250 – 928 40 46

Warme Küche, Mittwoch – Sonntag: 11:30 bis 13:30 Uhr & 17:30 bis 21:00 Uhr

Nur Sonn- und Feiertags:

Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten	€
in Dunkelbier-Soße mit zwei Kartoffel- <u>oder</u> Semmelknödel	11,60
Viertel knusprige Ente frisch aus dem Rohr	
dazu hausgemachte Entensoße und zwei Kartoffel- <u>oder</u> Semmelknödel	13,90
<u>Klassiker:</u>	
Aufgeschmolzene Brotsuppe mit hausgemachten Röstzwiebel-Ringen (auf Wunsch - vegan)	5,20
Große bunte Salatkomposition	
• mit Hähnchenbrustfilet im knusprigen Cornflakes-Mantel (auch als vegane Variante)	14,30
• mit gegrillten Lachs-Streifen „Al Pesto	15,20
• mit gebratenem Gemüse und gerösteten Kichererbsen (vegetarisch – auf Wunsch vegan)	14,30
Rice-Bowl (Jasmin Reis) <u>oder</u> Noodle-Bowl (Penne) mit gebratenem Gemüse	12,20
wahlweise mit Tomaten- oder Limonensoße (vegan)	
• dazu geröstete Kichererbsen (vegan)	13,40
• dazu gebratene Hähnchenbrust-Streifen	16,70
• dazu Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl	21,20
Tanderner Burger mit Country Potatoes	
Weizen-Buns frisch von unserem Bäcker, mit Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln	
• Cheeseburger mit hausgemachtem Patty (Rind- u. Schwein), Burgersoße	15,20
• Veggie-Cheeseburger mit hausgemachtem Patty (Gemüse & Hülsenfrüchte), Burgersoße (auch als vegane Variante)	15,20
• Crispy Chickenburger mit Hähnchenbrust im Cornflakes Mantel, Curry-Mayonnaise (auch als vegane Variante)	16,10
• Fishburger mit paniertem Rotbarschfilet & Remoulade	15,20
Kalbsrahmbraten in Champignon-Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle	18,50
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelsalat	17,00
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelsalat	15,20
• mit cremiger Champignon-Rahmsoße <u>oder</u> rassisger Pfeffersoße	17,00
Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat	11,30
Entengröstl <u>oder</u> Schweinebraten-Gröstl mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Ei	13,10 / 11,60

GASTHAUS
SCHLOSS TANDERN



Extras

Kleiner bunt gemischter Salat (vegetarisch – auf Wunsch vegan)	4,10
Speck- Krautsalat (auf Wunsch vegan - ohne Speck) , Apfel-Blaukraut (vegan)	2,60
Kartoffelsalat (vegan), Bratkartoffeln (vegan), Country Potatoes (vegan)	3,20
Pommes frites (vegan)	4,10
Gemischter Salat - statt Beilage	Aufpreis 2,50
Beilagenänderung – Pommes frites	Aufpreis 1,00

Hausgemachte Soßen

Pfeffersoße, Champignon-Rahmsoße (vegan)	2,30
Bratensoße, Limonensoße (vegan), Tomatensoße (vegan)	1,90

Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus (vegetarisch)	11,60
Apfelkücherl in Zimtzucker (vegetarisch)	6,20
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren (vegan) und Amarettini-Crunch (vegetarisch)	5,30

Kinderkarte

Kleiner Gurken- oder Karottensalat (vegetarisch – auf Wunsch vegan)	3,50
Kleine Pfannkuchensuppe (vegetarisch)	4,40
Kleine Portion Käsespätzle <u>ohne</u> Röstzwiebeln (vegetarisch)	5,90
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	8,00
Spätzle mit Bratensoße oder Champignon-Rahmsoße	5,00 / 5,30
Kinderportion Nudeln mit Tomatensoße (vegan)	5,00
Kleine Portion Pommes frites (vegan)	4,10

Weiterhin bieten wir auch alle Hauptgerichte als kleine Portionen an – Preisreduktion 2,50

Alle panierten Gerichte, können auch als glutenfreie Variante bestellt werden – Aufpreis 1,50

**Aus Umweltschutzgründen verwenden wir Mehrweg-Schalen, für Speisen zum Mitnehmen
Pfand pro Schale 1,00**

Papier-Tragetasche 0,50

Für vegan gekennzeichnete Gerichte verwenden wir pflanzliche Alternativprodukte