

GASTHAUS
SCHLOSS TANDERN



Außer Haus - Speisekarte

Alle Preise auf dieser Karte sind 10 % ermäßigt für Abholer

Telefonische Bestellung: 08250 – 928 40 46

Warme Küche 11:30 bis 13:30 Uhr & 17:30 bis 21:00 Uhr

Suppen, Salate, Bowls

Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln (auf Wunsch - vegan)	6,70
Pfannkuchen-Suppe (vegetarisch)	5,30
Gemischter Vorspeisen- oder Beilagensalat (auf Wunsch mit veganem Dressing)	5,30
Bunte Salatkomposition (auf Wunsch mit veganem Dressing)	
• mit Hähnchenbrustfilet im knusprigen Cornflakes-Mantel (auch als vegane Variante)	18,60
• mit Lachs-Streifen vom Grill „Al Pesto“	19,70
• mit Blumenkohl-Wings gebacken im Tempurateig, karamellisiert mit Barbecuesoße (vegan)	17,90
Rice-Bowl (Jasmin Reis) mit gebratenem Gemüse und Limonensoße (vegan)	16,00
• dazu geröstete Kichererbsen (vegan)	17,50
• dazu gebratene Hähnchenbrust-Streifen	21,50
• dazu Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl	26,40
Tanderner Burger mit Country Potatoes	
Weizen-Buns von unserem Bäcker mit Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln als:	
• Cheeseburger mit hausgemachtem Patty (von Bio-Rind & Bio-Schwein), Burgersoße	20,90
• Veggie-Cheeseburger mit hausgemachtem Patty (Gemüse & Hülsenfrüchte), Burgersoße (auch als vegane Variante)	18,50
• Crispy Chickenburger mit Hähnchenbrust im Cornflakes Mantel, Curry-Mayonnaise (auch als vegane Variante)	21,50
• Lachsburger mit gegrilltem Lachsfilet und Wasabi-Mayonnaise	21,50

Für vegan gekennzeichnete Gerichte verwenden wir zum Teil pflanzliche Alternativprodukte

Fleisch vom Bio-Hof Brem in Larezhausen (Hilgertshausen) - Demeter zertifiziert:

Krusten-Schweinebraten	
in Dunkelbier-Soße, mit einem Kartoffelknödel <u>oder</u> Semmelknödel & Speck-Krautsalat	16,10
Schweineschnitzel natur <u>oder</u> paniert, dazu Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelsalat	20,60
• mit cremiger Champignon-Rahmsoße <u>oder</u> rassiger Pfeffersoße	22,90
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelsalat	22,90
Paniertes „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites	24,20

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzl. Mehrwert-Steuer

GASTHAUS
SCHLOSS TANDERN



Klassiker

Käsespätzle (Emmentaler, Gouda & Edamer) mit Röstzwiebeln (vegetarisch)	12,50
Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat	14,90
Entengröstl <u>oder</u> Schweinebraten-Gröstl mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln & Ei	17,00 / 15,80
Rinderlenden-Steak vom Grill mit Bratkartoffeln	26,90
• dazu Kräuterbutter <u>oder</u> rassige Pfeffersoße	

Nur an Sonn- & Feiertagen

Viertel knusprige Ente frisch aus dem Rohr dazu hausgemachte Entensoße, ein Kartoffel- <u>oder</u> Semmelknödel & Apfel-Blaukraut	19,70
---	-------

Extras

Apfel-Blaukraut (vegan), Speck- Krautsalat (auf Wunsch – vegan ohne Speck)	3,20
Bratkartoffeln (vegan), Country Potatoes (vegan), Kartoffelsalat (vegan)	4,30
Pommes frites (vegan)	5,30
Bratensoße, Pfeffersoße, Champignon-Rahmsoße (vegan), Limonensoße (vegan)	2,70
Gemischter Salat - statt Beilage	<u>Aufpreis</u> 2,90
Beilagenänderung – Pommes frites	<u>Aufpreis</u> 1,00
Gerne bereiten wir alle Hauptgerichte auch als kleine Portion zu	<u>Preisreduktion</u> 3,00
Alle panierten Gerichte, können auch als <u>glutenfreie</u> Variante bestellt werden	<u>Aufpreis</u> 2,50
Für Speisen zum Mitnehmen verwenden wir ausschließlich Mehrweg-Schalen	<u>Pfand pro Schale</u> 1,00
Papier-Tragetasche	0,60

Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus (vegetarisch)	14,90
Apfelkücherl (2 Stk.) in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne (vegetarisch)	7,00
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren (vegan) und Amarettini-Crunch (vegetarisch)	6,20