

#beimfelix



Frisch und frech in Ellgass-Qualität

0

Vorweg ...

Schaumsuppe vom Heumilchkäse	6.80
Kräftige Rindersuppe mit hausgemachten Flädle	5.80

1

Bestell Dir Dein Hauptgericht ...

Cordon Bleu – „Unser Klassiker“ 14.90 vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken	Schlutzkrapfen 11.90 „Klassisch“ gefüllt mit Spinat, Käse und Quark serviert mit brauner Butter und Parmesan – auch vegan möglich –
Würziges Saftgulasch 14.90 „Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind	Chefins Trio 12.90 Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan
Oxfetzen 16.90 vom Ellgass Pinzgauer Weiderind 200 g – dazu Kräuter-Dip	Allgäuer Wurstsalat 11.50 vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot
Rinderschnitzel „Liebling vom Chef“ 14.90 „Wiener Art“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind mit Preiselbeeren	

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffel- / Gurkensalat	5.00
Coleslaw – Karotte-Kraut-Salat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.00
Semmelknödel 2 Stück	5.00
Bratkartoffeln	5.00
Portion Pommes	5.00

3

... was Feines zum Abschluss

Chefins Duo 4.80 Affogato – Espresso mit Milch-Eis
Kleines Gelbes 4.80 cremiges MilchEis / Eierlikör / Schokoraspeln
Kleines Braunes 4.80 cremiges MilchEis / Karamelsoße / karamalisierte Nüsse
Kleines Rotes 4.80 cremiges MilchEis / heißes Beerenragout
Apfelküchle 7.50 mit Zimt und Zucker dazu cremiges Milch-Eis

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