

#beimfelix

dasEllgass 

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	Schlutzkrapfen	11.90
vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken		„Klassisch“ gefüllt mit Spinat, Käse und Quark serviert mit brauner Butter und Parmesan – auch vegan möglich –	
Geschmorte Rinderschulter	15.90	Chefins Trio	12.90
vom Ellgass Pinzgauer Weiderind Im Barbecue Style		Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan	
Oxfetzen	16.90	Allgäuer Wurstsalat	11.50
vom Ellgass Pinzgauer Weiderind 200 g – dazu Kräuter-Dip		vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot	
Backendl Wiener Art	13.90		
mit Preiselbeeren Hähnchen vom Dangelhof			

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffel- / Gurkensalat	5.00
Coleslaw – Karotte-Kraut-Salat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.00
Wedges mit Kräuter-Dip	5.00
Bratkartoffeln	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 / Karmelsoße / karamalisierte Nüsse	
Kleines Rotes	4.80
cremiges MilchEis / heißes Beerenragout	
Süße Kräpfle	7.50
Gebacken und gepudert mit Pflaumenfüllung mit Cremigem Milch-Eis	

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