

# #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 ...

<b>Cordon Bleu – „Unser Klassiker“</b> 14.90 vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken	<b>Kässpätzle</b> 11.80 mit Heumilchkäse und geschmelzten Zwiebeln
<b>Zwiebelrostbraten</b> 25.90 Rindersteak 200g vom Ellgass Pinzgauer Weiderind	<b>Chefins Trio</b> 12.90 Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan
<b>Rinderschnitzel „Liebling vom Chef“</b> 14.90 „Wiener Art“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind mit Preiselbeeren	<b>Allgäuer Wurstsalat</b> 11.50 vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot
<b>Würziges Saftgulasch</b> 14.90 „Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind	

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

2

## ... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffel- / Gurkensalat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.00
Kartoffelrösti vom Grill	5.00
Semmelknödel 2 Stück	5.00
Bratkartoffeln	5.00
Portion Spätzle	5.00

3

## ... was Feines zum Abschluss

<b>Chefins Duo</b> 4.80 Affogato – Espresso mit Milch-Eis
<b>Kleines Gelbes</b> 4.80 cremiges MilchEis / Eierlikör / Schokoraspeln
<b>Kleines Braunes</b> 4.80 cremiges MilchEis / Karamelsoße / karamalisierte Nüsse
<b>Kleines Rotes</b> 4.80 cremiges MilchEis / heißes Beerenragout
<b>Felix Hausgemachter Lieblings-Schokokuchen</b> 7.80 lauwarm mit Milch-Eis