

#beimfelix

dasEllgass 

Frisch und frech in Ellgass-Qualität

0

Vorweg ...

Schaumsuppe vom Heumilchkäse	7.90
Kräftige Rindersuppe mit hausgemachten Flädle	6.20

1

Bestell Dir Dein Hauptgericht ...

Cordon Bleu – „Unser Klassiker“	17.90	Schlutzkrapfen	12.90
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 –	
Würziges Saftgulasch	17.90	Chefins Trio	13.90
„Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind		Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan	
Oxfetzen	18.90	Allgäuer Wurstsalat	11.50
vom Ellgass Pinzgauer Weiderind 200 g – dazu Kräuter-Dip		vom oberschwäbischen Landschwein mit Allgäuer Emmentaler und Brot	
Kräuterschnitzel	13.90		
vom oberschwäbischen Strohschwein „Wiener Art“ mit Gartenkräutern			

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffelsalat	5.00
Coleslaw – Karotte-Kraut-Salat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.50
Bratkartoffeln	5.00
Portion Pommes	5.00

3

... was Feines zum Abschluss

Chefins Duo	6.00
Affogato – Espresso mit Milch-Eis	
Kleines Gelbes	5.80
cremiges Milch-Eis / Eierlikör / Schokoraspeln	
Kleines Braunes	5.80
cremiges Milch-Eis / Karamelsoße / karamalisierte Nüsse	
Kleines Rotes	5.80
cremiges Milch-Eis / heißes Beerenragout	
Süße Kräpfle	8.80
Mit Pflaumenfüllung gebacken und gepudert Mit Cremigem Milch-Eis	

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