

#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 vom oberschwäbischen Strohschwein Gefüllt mit Heumilch Emmentaler und Waldburger Edelsaftschinken	Schlutzkrapfen 12.90 „Klassisch“ gefüllt mit Spinat, Käse und Quark serviert mit brauner Butter und Parmesan – auch vegan möglich –
Würziges Saftgulasch 17.90 „Traum der Berge“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind	Chefins Trio 13.90 Käsknödel / Spinatknödel / Schlutzkrapfen serviert mit brauner Butter und Parmesan
Oxfetzen 18.90 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“ 17.90 „Wiener Art“ vom Ellgass Pinzgauer Weiderind mit Preiselbeeren	

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

2

... und Deine Beilage dazu

Portion Kartoffelsalat	5.00
Coleslaw – Karotte-Kraut-Salat	5.00
Wildkräuterblattsalat	7.50
Semmelknödel 2 Stück	5.00
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	
Apfelküchle 8.80 mit Zimt und Zucker dazu cremiges Milch-Eis	