

Liebe Eulennest Gäste!

Imogen (unsere Küchenchefin) fällt auf Grund einer Hüft-OP leider aus.

Unsere „Eulennest light“ Speisekarte bis voraussichtlich Ende Februar:

Brot mit Verhackertem (A,G,L,M)	4,00
Hausgemachter Bratlaufstrich mit Brot (L,M)	6,50
Hausgemachte Rillettes getrüffelt mit Brot (L)	7,50
Gänsemousse (40g) mit Preiselbeer-Zwiebel Confit & Brioche (C,G,O)	9,50
Käseteller: Epoisses & Urtyptioler mit Brot (G,O)	12,00
In Rotwein geschmorte Chorizo mit Weißbrot (L,O)	9,50
Oliven	4,50
Oliven & Grana Padano (G)	8,50
Oliven, Grana Padano & Fuet (Salami) (C,G)	11,50
Brotkörberl (A,H,N) 2,90 / mit Olivenöl 3,90	
Spanische Marcona Mandeln geröstet mit Meersalz	50g 3,30 100g 6,50
Spanische Valencia Mandeln geröstet mit Meersalz, oder mit Paprika, oder mit Kräutern	50g 3,30 100g 6,50
Panna Cotta (G)	5,90
Französische Schokotrüffel 6 Stück	5,50
Französische Bioschokolade 40% mit Erdnüssen & Fleur de Sel 100g	5,90
Französische Bioschokolade 70% mit Mandeln, Haselnüssen & Rosinen 100g	5,90

Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Dear Eulennest guests!

Imogen (our chef) is recovering from a hip replacement.
Until the end of February, here is our „Eulennest light“ menu

Pork paté on black bread (A,G,L,M)	4,00
Homemade Rillettes with bread (L,M)	6,50
Homemade, truffled Rillettes with bread (L)	7,50
Goose mousse (40g) with cranberry-onions chutney & brioche (C,G,O)	9,50
Cheese plate: french Epoisses & austrian mountain cheese with bread (G,O)	12,00
Braised Chorizo in red wine (L,O)	9,50
Olives	4,50
Olives & Grana Padano (G)	8,50
Olives, Grana Padano & Fuet (spanish salami) (C,G)	11,50
Bread basket (A,H,N) 2,90 / with olive oil 3,90	
Spanish Marcona almonds roasted with sea salt	50g 3,30 100g 6,50
Spanish Valencia almonds roasted with sea salt, or with paprika, or with herbs	50g 3,30 100g 6,50
Panna Cotta (G)	5,90
French chocolate truffels 6 pieces	5,50
French organic chocolate 40% with peanuts & Fleur de Sel 100g	5,90
French organic chocolate 70% with almonds, hazelnuts & raisins 100g	5,90

Prices in Euro incl. tax

Allergy information:

A= gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soja, G= milk or lactose,
H= peel fruits / nuts, L= celery, M= mustard, N= sesame, O= sulfite, P= lupins, R= molluscs