



Auerhahn
HOTEL

Saisonkarte

Der Herbst ist da !

Hausgemachtes Kürbiscremesüppchen
5,00

Rinderrouladen mit Salzkartöffelchen & Apfelrotkraut (D)
14,50

Schweinrückensteak a la Saltimboca (A, G)
mit Pommes & Rahmsauce
12,80

*Herbstlicher Schmortopf vom Schwein mit Kartoffeln,
Kürbis & Möhren (D)*
dazu Krustenbrot
11,50

Zwei frisch panierte Schnitzel vom Schweinerücken (A, C)
mit Beilage nach Wahl
12,80

Beilagen: Pommes, Wedges, Salzkartoffeln, Krustenbrot, gemischter Salat
Auf Wunsch mit hausgener Bratensauce (Aufpreis 0,80€)
Auf Wunsch kleine Portion (abzgl. 2,00€)



Auerhahn

HOTEL

Salatkarte

kleiner Beilagensalat / großer gemischter Salat

*Blattsalate der Saison, Karottenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika
mit Vinaigrette (V)*

4,50 / 7,80

Italienischer Salatteller

*Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei, Peperoni, Oliven, Zwiebeln
an Creme-Dressing (C, G, V)*

9,20

Salat Tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei an Creme-Dressing (C, D, G)

9,50

Salat „Försterin“

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Kräutercroutons (A, V)

10,50

Zu allen Salattellern servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.



Auerhahn

HOTEL

Unsere hausgemachten Pizzas (32cm):

Pizza Margarita

Tomatensauce, Käse (A, L)

8,50

Pizza Salami

Salami (A, L)

8,80

Pizza Schinken

gekochter Schinken (A, L)

8,80

Pizza Classic

Schinken, Salami, Champignon, Paprika (A, L)

8,80

Pizza Tonno

Thunfisch, Zwiebeln, eingelegte Peperoni (A, D)

8,80

Pizza rustico

roher Schinken, Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse, Paprika, Oliven (A, L)

8,80

Pizza Diabolo

Zwiebeln, Peperoni, Chorizo (scharf) (A, F)

8,80

(Weitere Zutaten nach Wahl: Schinken, Salami, Champignon, Paprika, Peperoni, Oliven, Thunfisch, gekochtes Ei, je 0,80 €)



Auerhahn

HOTEL

Flammkuchen (A, G, I)

Elsässer Art

Gewürzschmand, Speck, Zwiebeln
6,50

Schinken

Gewürzschmand, gekochter Schinken, Champignon
6,50

Knobi

Gewürzschmand, Speck, Zwiebeln, Knoblauch
6,70

Deutsländer

Gewürzschmand, gekochter Schinken, Zwiebeln, Käse
6,70

Tonno

Gewürzschmand, rote Zwiebeln, Thunfisch (D)
6,80



Auerhahn

HOTEL

Dessert

Cup Danmark

Vanille-Eis mit Schokosauce & Sahne (G)

6,00

Glas Sekt-Sorbet

Frucht-Sorbet mit Secco (mit Alkohol)

6,50

diverse Eissorten nach Verfügbarkeit

Schokolade, Vanille, Mango-Maracuja, Walnuss, Kugel (G, H)

1,40

hauseigenes Wochendessert

Fragen Sie nach unserem selbstgemachten Wochendessert

(nach Verfügbarkeit)