

Überlinger GenussHerbst



Tapasgerichte des Monats

Sardellen in Tomatenragoût mit Knoblauch-Röstbrot 12,90

Sardellen Filets, Tomaten Ragoût, Olivenöl, grüner Pfeffer, Knoblauch, Kräuter

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90

Ein Schweinsbäckle in Burgundersauce, Kartoffelsalat

Knusprig zarter Schweinebauch auf Krautsalat 12,90

24 Std. Sous vide gegarter Schweinebauch, krossgebraten, Krautsalat & Bistrosenf

Überlinger GenussHerbst

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido 7,90

Hokkaido, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne, geröstete Kerne, Kernöl

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90

Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte, Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Wrap Pulled Pork 12,90

Pulled Pork, Kraut, Tomate, Salat, BBQ-Sauce

Roastbeef vom Rind mit Rösti 18,90

Knuspriges Rösti, Remouladensoße, Salatbouquet, kalte Roastbeefstücke

Pommes Frites Variationen

Pommes Bravas 7,90

Tomatensugo & Aioli

Pommes Trüffel 8,90

Trüffelcrème & Grana Padano



Überlinger GenussHerbst

Tagliatelle mit Kürbisragoût 15,90

Tagliatelle, Hokkaido Ragoût, Grana Padano, Kernöl

Weißwein Risotto mit Kürbisragoût 15,90

Weißwein Risotto, Hokkaido Ragoût, Grana Padano, Kernöl

Dinnele der Saison 14,90

Kürbisragoût, Käse, geröstete Kürbiskerne, Kernöl
+ Hegauer Landschinken (+2,90)
+ Ziegenkäse (+4,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

Dinnele Kartoffel 13,90

Kartoffelscheiben, Lauch, Käse
+ mit Speck (+2,90)
+ mit Hegauer Landschinken (+2,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

Backfisch mit 16,90

Kartoffel-Gurken Salat

Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußchen

Zarter Rinderbraten 24,90

Spätzle, Rahmsoße und Beilagensalat

Immer lecker vom Blech

Zwiebelkuchen vom Blech 5,50

Mürbteig Boden, Zwiebeln, Ei, Speck, Kümmel



Allergene & Zusatzstoffe finden Sie in unserem separaten Ordner (erhältlich im Bistro)