

Gasthof-Drexler
Dorfstraße 4
82256 Fürstenfeldbruck-Aich
☎ 08141/88 89 90 oder E-Mail
info@landhotel-gasthof-drexler.de

LANDHOTEL GASTHOF DREXLER



Speisenkarte

- 16** „Festtagssuppe“ Gem. Leber- Bratspätzle und Pfannkuchen-Streifen
in kräftiger Rinderbrühe mit Schnittlauch 5.00
- 21** Hausgemachte **Pfannkuchen-Streifen** in klarer Rinderbrühe
mit frischem Schnittlauch 5.00
- 128** Bunter **Gärtnersalat** mit Haus-Dressing 5.00
- 135** Ofenfrischer **Schweine-Krustenbraten** in kräftiger Bratensoße
dazu Semmel- und Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14.00
- 137** **Resch gebratenes Spanferkelschäufele** in kräftiger Bratensoße
dazu zwei Kartoffelknödel und Blaukraut 16.00
- 109** „Cordon bleu“ gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken
und Käse dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 15.00
- 110** „Steirisches Backendl“ im Kürbiskernmantel gebackene
Hähnchenbrust dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 15.00
- 111** „Schwäbischer-Filettopf“ gegrilltes Schweinefilet auf Käsespätzle,
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln 16.00

- 160** „Ofenfrische Spare-Rib´s“ mit selbstgemachter BBQ-Soße
dazu Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat 16.00
- 112** Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-
Gurkensalat 14.00
- 118** Allgäuer „Zwiebelrostbraten“ aus der heimischen Rinderlende
auf Käsespätzle mit selbstgemachten Röstzwiebeln, Bratensoße
und Kräuterbutter 25.00
- 123** „Pfeffer-Pfandler“ gegrillte Schweinefiletmedaillons in feuriger
Pfefferrahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle und
Gemüse garnitur 17.00
- 130** „Knusper-Salat“ im Kornflakesmantel gebackene Putenschnitzel
auf großem buntem Salat mit Hausdressing, dazu Chili-Dip-Soße
und Baguette 15.00
- 32** „Allgäuer Käsespätzle“ selbstgemachte Eierspätzle mit dreierlei
Käse überbacken, Röstzwiebeln und gemischter Salat 14.00

Für die Kinder.....

- 104** „Bob-Baumeister“ Kinder-Burger dazu Pommes und Ü-Ei 8.50
- 106** „Baloo“ Kinderschnitzel dazu Pommes frites und Ü-Ei 8.50
- 107** „Bart-Simpson“ Schweinebraten und Kartoffelknödel und Ü-Ei 8.50

Zum Schluss ein kleiner Gaumenschmaus....

- 910** 4 Stück **Apfelkücherl** in Zimt-Zucker mit Preiselbeeren 7.00
- 940** **Kaiserschmarrn**/Rosinen/Preiselbeeren und Apfelmus 10.00