

# Teichhaus Speisekarte

## Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe 4, G, L, P 5,50 €

(Beachten Sie bitte unsere Tafelangebote)

Fischsoljanka „nach unserer Art“ A, D, L, M, O 6,50 €

mit Edelfischen, frischen Kräutern und Knoblauchbaguette

Ragout fin vom Huhn 2, A, G, L, M, O 6,50 €

mit Zitronenecke und Toast

Kleiner gemischter grüner Salatteller 5, M, O 5,50 €

mit Honig-Senf-Vinaigrette

Erdbeer-Spargelsalat 5, M, O 10,00€

mit Honig-Senf-Vinaigrette

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen pro Beilagenänderung 1,00 € berechnen.

# Teichhaus Speisekarte

## *Für unsere kleinen Gäste*

Fischstäbchen A, C, D, G **6,50 €**  
mit Kartoffelpüree

Hähnchennuggets mit Pommes frites 2, A, C, L, M, O **6,00 €**  
mit Ketchup und Mayonnaise

Gabelspaghetti mit Tomatensoße 2, A, C, L, G, O **5,00 €**  
und geriebenen Gouda

Quarkkeulchen 2, A, C, G, O **6,00 €**  
mit Apfelmus

## *Vegetarisch*

Käsespätzle A, F, M **13,00 €**  
mit kleinem Salatteller

Gemüsepfanne A, F, M **13,00 €**  
knusprige Röstitaler an Grillgemüse gratiniert mit Fetakäse

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen pro Beilagenänderung 1,00 € berechnen.

# Teichhaus Speisekarte

## Braten- und Pfannengerichte

Hähnchengeschnetzeltes <sup>1, 2, 3, 4, 8, A, C</sup> 18,00 €

in Sahnesoße mit Champignons auf Butterspätzle

Paniertes Schweineschnitzel <sup>A, C, G</sup> 18,00 €

mit Champignons an Pommes frites und Salatbeilage

Sauerbraten <sup>A, G, L, M, O</sup> 18,00 €

an Apfelrotkohl und Klößen

Rindszunge mit frischem Spargel 24,50€

An Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln

Rumpsteak 250 g <sup>G, M, O</sup> 27,00 €

mit Ofenkartoffeln, Knoblauchquark, Kräuterbutter und Salatbeilage

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen pro Beilagenänderung 1,00 € berechnen.

# Teichhaus Speisekarte

## Fischgerichte

**Gebratenes Zanderfilet** 2, A, C, D, G, L **18,00 €**

mit Brokkoli und Gouda gratiniert, dazu Reis und Kräuter-Sahnesauce

**Forelle „Müllerin Art“** A, B, C **20,00 €**

mit Rotkohl und Salzkartoffeln

**Riesengarnelen** 2, A, B, C, G, O **20,00 €**

in Knoblauch und Bandnudeln gebraten

*Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen pro Beilagenänderung 1,00 € berechnen.*

# Teichhaus Speisekarte

## Zusätzliche Gerichte ab 17 Uhr

Hausmacher Sülze vom Eisbein 2, C, G, L, M, O 12,00 €  
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

Salat der Saison 5, M, O 10,00 €  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Balsamico und Baguette

Pfannenschaschlik vom Schweinekamm A, M, O 13,00 €  
in Paprikamarinade und Zwiebeln gebraten und Baguette

Bauernfrühstück 2, 3, 9, C, G 11,00 €  
Omelett mit Bratkartoffeln, Kochschinken und saurer Gurke

## Dessert (Empfehlung Eiskarte)

Wochendessert 1, 2, 4, A, C, G, E 5,00 €  
(Beachten Sie bitte unsere Tafelangebote)

Crème brûlée 1, 2, 4, A, C, G 5,00 €

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen pro Beilagenänderung 1,00 € berechnen.

# Teichhaus Speisekarte

## Schnitzelgerichte

Schweinerücken vom Landschwein paniert

**Schnitzel „au four“** A, C, G **18,00 €**

mit Würzfleisch und Käse überbacken

**Schnitzel „Jäger Art“** A, C, G **18,00 €**

mit frischen Champignons

**Schnitzel „Teichhaus“** A, C, **18,00 €**

mit Spiegelei und Zwiebeln

**Schnitzel „Hawaii“** A, C, G **18,00 €**

mit Ananas und Käse überbacken

**Schnitzel „Braumeister Art“** A, C, **18,00 €**

mit Schinken – Käse gefüllt

**Dazu reichen wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Bratkartoffeln oder Salatbeilage**

# Teichhaus Speisekarte

## Zusatzstoffe & Allergene

### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe  
1/1 Azo-Farbstoffe (Azorubin, Gelborange S) – kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid / Sulfite
- 6 Eisensalze
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- 8 Süßstoffe
- 9 Phosphate
- 10 Coffein
- 11 Chinin / Chininsalze
- 12 Taurin
- 13 Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen
- 14 Gentechnisch veränderte Organismen

### Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch, Sahne einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere