

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Unsere Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag: 17:00 bis 23:00 Uhr
Küchenzeiten: 17:00 bis 20:45 Uhr
Sonntag: 11:30 bis 21:00 Uhr
Küchenzeiten: 11:30 bis 19:45 Uhr

Aperitiv: Sekt, Hausmarke trocken 0,1l 4.-
Lillet mit Tonic Wild Berry 0,25l 7.-
„Lixparks Aperol Sprizz“ 0,25l Sekt mit Aperol (1) und Soda 7.-
Sherry trocken / medium / Süß 5 cl. 3,80
Martini 5 cl. 3,80

Aus dem Suppentopf & Vorspeise

Backerbsensuppe A/C/J/ 4,50
Zwiebelsuppe mit Rindfleisch & knuspriger Käsestange A/C/J/ 6.-
Maultaschensuppe mit Backerbsen A/C/J 6.-
Gebackene Camembert's mit Preiselbeeren A/C/G 8,80
Kleine Frühlingsrollen mit Dip -VEGAN- A 5,80

Aus der Salatküche

Blattsalate im Hausdressing -VEGAN- K 4,50
Gemischter Beilagensalat -VEGAN- J/K 6.-
Kartoffelsalat -VEGAN- J/K 5.-
Kartoffelsalat mit Blattsalaten -VEGAN- J/K 6.-

Gemischte Salatplatte A/C/G/K 11,80
... mit einem panierten Schnitzel Wiener Art 16.-
... mit zwei knusprigen Gemüserösti 16.-
... mit kleinem Putensteak & Kräuterbutter 16.-
... mit gebackenen Camemberts & Preiselbeeren 17.-

Cesar Salat A/C/G/K 11.- als Beilagensalat 5,80
Blattsalate / French- Dressing / Croutons / Parmesan / Balsamico - Crème

Cesar Salat mit knusprigem Putenschnitzel A/C/G/K 17.-

Thunfisch- Salat A/C/D/G/K 12.-
mit Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Oliven, Ei

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Milchschnitzel nach Wiener Art 1/A/C/G 14,80 **
mit Gouda gefüllt mit Preiselbeeren & Pommes- Frites

Vegetarisches Milchschnitzel „Jäger Art“ 1/A/C/G/J 17.-**
mit Gouda gefüllt auf Champignonrahm mit Pommes -Frites

Knusprige Gemüserösti A/G/J 17.-**
auf Champignonrahm mit Spätzle

Käsespätzle mit dreierlei Käse 1/A/C/G 15,80
mit Zwiebeln & grünem Salat

Karamellierter Kaiserschmarrn A/C/G 13,80
Rosinen / Apfelmus

PS- PLATTE A/C/G 9.-
POMMES & SPÄTZLE mit Champignonrahm

Vegane Hauptgerichte

„Veganer Teller“ A/F/K/ 17.-
Gemüserösti / Falafel / Frühlingsrollen / Süß- Sauer Sauce / gemischter Salat

“Veganer Zwiebelrostbraten” A/F/J 19.-
Hacksteak aus Austernpilzen/ roter Bete / Erbsen- & Soja- Protein / Weizen
Bratensauce / Zwiebel / Pommes Frites / Vegane Remoulade

Sellerieschnitzel A/J 15.-**
auf veganer Bratensauce mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat

Moving Mountain Burger A/F/K/M 19.-
Hacksteak aus Austernpilzen/ roter Bete / Erbsen- & Soja- Protein / Weizen
Salat, Tomate, Chefs Remoulade, Preiselbeeren, Veganer Käse, Röstzwiebeln & Pommes

Vegane Dessert

Zwei knusprige Gemüserösti mit Apfelmus 6.-

Zwei vegane Pralinen mit einem Espresso 5.-

2 Kugeln Erdbeersorbet 5.-

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 3.- Abzug!

Aus Neptuns Reich

Kabeljaufilet im Semmelbrösel- Mantel 18.- / Kleine Portion 13.-
hausgemachte Remoulade / Kartoffelsalat A/C/D/G/K

Unser Matjes und Heringsteller C/D/G/K 15,50
dreierlei lecker mit Kartoffeln

Knusprige Gemüserösti mit Räucherlachs 19.-**
süß- sauer Sauce / geriebener Meerrettich / Blattsalate

Hauptgerichte

Unsere Maultaschen ca. 250g 1/A/C/G/J

Schwäbisch mit Bratensoße / Zwiebeln / Kartoffelsalat 15.-**

Schweizer Art überbacken mit Rahmsoße & Käse / Kartoffelsalat 16.-**

Zart geschmorter Rinderbraten vom Allgäuer Rind 22,50 **
mit Käsespätzle /Zwiebeln / Bratensauce A/C/G/J

Rinder- Rahmbraten vom Allgäuer Rind 19,50.-**
Rahmsauce / Preiselbeeren / geriebener Meerrettich / Kroketten A/C/G/J

„Zweierlei“ A/C/G/J 20,50
mit Schnitzel Wiener Art und Rinderbraten
Bratensoße / Spätzle / Pommes- Frites

Cevapcici 15.-**
Ajvar /geriebener Meerrettich /Pommes- Frites

Putenschnitzel im knusprigen Cornflakes Mantel 18,50**
mit Honig glasiert / Bratensoße / Kroketten A/C/G/J

Putenschnitzel nach Wiener Art A/C 16.-**
Prelbeeren & Pommes- Frites

Puten- Steak „Holzfäller“ G/J 18.-**
Bratensauce / Zwiebel / Kräuterbutter / Pommes- Frites

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Schwäbischer ROSTBRATEN ca. 280g 29.-
Bratensauce / Zwiebeln / Käsespätzle A/C/G/J

Medaillons vom Schweinefilet A/C/G/J 23,80**
Champignon- Rahmsauce & Käsespätzle

„SCHWABENTELLER“ 1/A/C/G/J/K 17,80
Schnitzel Wiener Art / Maultasche / Käsespätzle
Zwiebeln / Bratensoße / Kartoffelsalat

„RÄUBERTELLER“ 3/A/C/G/J 19.-
mit Schweinefilet, Schnitzel & Cevapcici
Ajvar / Meerrettich / Kräuterbutter / Pommes

„LIXPARK TELLER“ 1/A/C/G/J 23,80
Schweinefilet und Schnitzel Wiener Art
Rahmsoße / Pommes / Käsespätzle / Zwiebeln

Berner Teller 1/A/C/G/J 21.-
Schweinefilet & Schnitzel Wiener Art
Hollandaise & Kroketten

RUMPSTEAK dry Age ca. 280g 28.-
englisch – medium – durch
mit reichlich Kräuterbutter & Pommes- Frites

Beilagen & Saucen

Pommes 4,80 / Spätzle 4,80 / Kroketten 4,80
Kartoffeln 4,80 / Kartoffelsalat 5.- / Grillgemüse 6.-
Bratensauce 2,80 / Rahmsauce 2,80 /
Champignonrahm 3,80 / Paprikasauce 3,80
Kräuterbutter 1,80 / Ajvar 1,80 / Preiselbeeren 1,80

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Unsere Schnitzel sind vom frischen Schweinerücken und alle paniert!

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes- Frites A/C/J/ 14,80 **

mit Kartoffelsalat A/C/J/K 14,80 **

mit Spätzle & Bratensauce A/C/J/ 16.-**

mit Käsespätzle / Bratensauce / Zwiebeln 1/A/C/J/G/ 18,50**

Jägerschnitzel 16,80**

mit Pommes- Frites A/C/J/G

Paprika- Schnitzel 16,80**

mit Pommes- Frites 11/A/C/J/G

Zwiebel- Schnitzel 16,80**

mit Pommes- Frites A/C/J/G

„Unentschlossen“ Jägerschnitzel & Paprikaschnitzel 17,50

Spätzle / Pommes 11/A/C/J/G/K

Schweizer Schnitzel überbacken 16,80**

Rahmsoße / Käse / Pommes- Frites 1/A/C/J/G/K

Schnitzel Allgäu überbacken 1/2/A/C/J/G/K 18.-**

Schinken/ Rahmsoße/ Peperoni / Käse / Kräuterbutter / Pommes

Schnitzel „wie es der Chef gern mag“ 17,80

mit einem Jägerschnitzel und Zwiebelschnitzel,

gut gewürzt mit einem Spiegelei und Pommes A/C/J/G/K

Feinschmecker Schnitzel überbacken mit 18.-

Hollandaise / Käse / Röstzwiebeln 1/A/C/J/G/K

Schnitzel Försterin überbacken 18.-**

Champignonrahm / Käse / Bacon / Pommes 1/A/C/J/G/K

Waliser Schnitzel überbacken mit frischen Tomaten 18.-**

Käse / Knuspriger Bacon / Bratensauce / Pommes- Frites 1/A/C/J/G/K

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 3.- Abzug!

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Da wäre noch Vesper und

Ein Paar Bratwürste 11,80**

Bratensoße und Kartoffelsalat 1/2/3/4/11 A/C/J

„Chefs leckere Currywurst“ 13,80 / KLEIN 9,80

Röstzwiebeln / Curry- Sauce / Majo / Pommes- Frites 3/4/11 A/C/J

„Strammer Max“ überbacken 12.-**

Schinken / Käse / Spiegelei / Bäckerei Bayers genetztes Brot 1/2/3/4/11 A/C/G

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Gurke 11.-**

im Essig-Öl – Senf- Dressing mit Bäckerei Bayers genetztes Brot 1/2/3/4/11 A/C/G

Lixpark Wurstsalat mit Pommes- Frites 15.-

Lyoner / gekochte Eier / Gurke / Zwiebeln / Schnittlauch / Tomate

im cremigen French Dressing 1/2/3/4/11 A/C/G

Dessert:

Gemischtes Eis ohne Sahne A/C/G 6,50

Schweizer Schoko Becher mit Vanille- Schokoeis, Sahne & Schokosoße 8,50

Apfelkühle mit Vanilleeis A/C/G 8,80

„Eis & Heiß“ Vanilleeis mit warmen Kirschen & Sahne A/C/G 8,80

Warmer Schokoladen- Kuchen mit Vanilleeis A/C/G 8,80

„Schoko Solo“ Schokoladeneis, Kirschragout & Sahne A/C/G 5.-

„Schwede“ Schokoladeneis, Butterkeks, Sahne, Eierlikör A/C/G 6.-

Mousse au chocolate mit Schokocrunch A/C/G/ 6.-

„Schoko Traum“ Mousse & Schokoladeneis A/C/G/ 6.-

Ein Espresso mit einer Kugel Walnusseis & Sahne A/C/G/ 9 6.-

1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne, Schokocrunch A/C/G 6.-

Ein Espresso mit zwei leckeren Pralinen von Lanwehr A/C/G/ 9 5.-

Herrengedeck mit 1Kugel Walnusseis und einem süßen Sherry A/C/G 2cl. 5.-

„Apfel trifft Espresso“ ein Apfelkühle & 1 Espresso A/C/G/ 9 4.-

Süßer Trum von Zoe Vanilleeis, Sahne Erdbeersauce, Kokosflocken A/C/G 4,50

Eine Kugel Eis Vanille / Schoko / Walnuss / Vegan: Erdbeere A/C/G 2,80

„Bunter Becher“ Für Kinder 4.- Für Erwachsene 5.- A/C/G

Schokoladen- & Erdbeereis mit einem Kleks Sahne & bunten Schokolinsen

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Alkoholfreie Getränke in 0,3l

Tafelwasser mit Kohlensäure 2,70

Cola (1) Zitronenlimo, Orangenlimo (1), Apfelsaftschorle naturtrüb 3,50

Orangensaftschorle, Johannisbeer- Schorle, Rhabarber Nektar- Schorle 3,50

Alkoholfreie Getränke in 0,5l

Tafelwasser mit Kohlensäure 3,70

Cola (1) Zitronenlimo, Orangenlimo (1), Apfelsaftschorle naturtrüb 4,50

Orangensaftschorle, Johannisbeer- Schorle, Rhabarber Nektar- Schorle 4,50

Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Ensinger Gourmet still, Flasche 0,25l 2,80

Ensinger Gourmet Classic oder Gourmet still, Flasche 0,75l 5,50

Staatlich Fachingen Medium, Flasche 0,75l 5,50

Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry 0,2l (10) 3,20

Libella Iso Sport Grapefruit – Zitrone, Flasche 0,5l 4.-

Libella Eistee Pfirsich, Flasche 0,5l 4.-

Coca Cola Light Flasche 0,33l (1,9.) 3,60

Biere vom Fass 0,5l (Allergene Glutenhaltiges Getreide/ Gerste)

Gold Ochsen Original vom Fass 4,50

Gold Ochsen- Kellerweizen vom Fass naturtrüb 4,50

„Russ“ (Weizen mit Zitronenlimonade) 4,50, Cola- Weizen (1) 4,50

Biere aus der Flasche (Allergene Glutenhaltiges Getreide / Gerste)

Gold Ochsen Kristall Weizen oder Dunkles Weizen 0,5l 4,50

Gold Ochsen Kellerbier Hell naturtrüb 0,5l 4,50

Franziskaner alkoholfreies Weizen 0,5l 4,50

Gold Ochsen Pils 0,33l 3,60

Gold Ochsen alkoholfrei 0,33l 3,60

Gold Ochsen Lager Radler alkoholfrei 0,33l 3,60

Warme Getränke von Seeberger – Fairtrade Kaffee –

Tasse Kaffee 3,50 / Latte Machiatto 3,90 / Heiße Schokolade 4.-

Espresso 2,50 / Espresso doppio 3,30 / Cappuccino 3,60 / Milchkaffee 4.-

Portion Tee von der Firma Samova aus Hamburg

im großen Teeglas serviert je 3,50 Darjeeling / Früchtetee / Pfefferminz, / Kamille

Kräutertee / Grüner Tee mit Lychee und Passionsfrucht

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Flasche Sekt trocken Hausmarke 0,7l 24.-

Flasche alkoholfreier Sekt Scavi & Ray 24.-

Flasche Muscato (süßer Schaumwein) 23.-

Weinschorle weiß oder rot 0,25l 4,50 0,5l 8.-

Offene Weißweine 0,2l

Deutschland, Pfalz, Müller Thurgau, QbA, halbtrocken,
Deidesheimer Hofstück, Niederkirchner Weinmacher 4,60

Deutschland, Württemberg, Riesling, QbA, trocken,
Verrenberger Lindelberg, „Fürstenfaß“ 5.-

Deutschland, Württemberg, Grauer Burgunder, QbA
trocken, Weinkellerei Hohenlohe 6,40

Offene Rotweine, - 0,2l

Italien, Venetien, Merlot IGT Veneto, trocken 4,70

Italien, Primitivo IGT, trocken, ein toller Rotwein 7.-

Deutschland- Württemberg Trollinger QbA trocken
Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“ 5,20

Deutschland Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken
Haberschlachter Heuchelberg, 5,20

Deutschland, Rheinhessen Spätburgunder Spätlese lieblich
QbA- Bastianshauser Hof Bechtheim- 7.-

Offene Rose Weine- 0,2l

Baden, Spätburgunder Weißherbst QBA, lieblich
Ihringer Fohrenberg v. Kaiserstuhl 4,60

Italien, Venetien, Cecilia Beretta, Bardolino Chiaretto Classico
trocken, „Vigneti di Costermano“ DOC, 5,80

(M) in den Weinen sind Sulfite enthalten

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 3.- Abzug!

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

Obstler 2cl 2,50
Himbeergeist, Williams Christbirne, Kirschwasser 2cl 3,50
Pirscher Red Bartel milder Birnenbrand 2cl 4,50
Prinz alte Zwetschge 2cl 4.-
Prinz Haselnuss Schnaps 2 cl 3,80
Linie Aquavit 2cl 4.-
Malteser 2cl 3,50
Jägermeister 2cl 3,50
Fernet 2cl 3,50
Hennessy fine Cognac 2cl 5,50
Remy Martin 2cl 4,50
Grappa Alexander 2cl 4,50
Wodka 2cl 3.-
Sambucca 2cl 3,50
Rum braun oder weiß 2cl 3.-
Eierlikör, Kirschlikör , Amaretto, Saurer Joster 2cl 2,50
Ramazotti 4cl 4,50
Bailey's (1) mit Eis 4cl 4,50

Edelbrände von Lantenhammer alle 2cl

Sauerkirsch, Mirabelle, Schlehengeist, Himbeer 2cl 6,50

Whiskey alle 4cl

Jack Daniel 5.-
Glenlivet Whiskey Single Malt, 12 Jahre 8.-
Dimple Whiskey 15 Jahre 6.-

Gin alle 4cl.

Gordon Dry Gin 4.-
Bombay Sapphire Gin 5,50
Monkey 47 47% 7,50
Tonic Water oder Bitter Lemon 0,2 l (10) 2,90

Long Drink's mit 4 cl Schnaps & 0,2l Cola, Lemon oder Tonic

Cola- Bacardi 6,50
Cola- Asbach 6,50
Wodka Lemon 7.-
Gin Tonic 6,80
Jack Daniel 4cl mit Cola 7.-
Jacky- Daniel 2cl mit einem Schuss Cola und Eis 4.-

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte

UNSERE LIEFERANTEN:

Backwaren von der Bäckerei Bayer, Neu Ulm
Frische Eier & Eierlikör vom Eierhof Häussler, Bollingen
Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Buchmann, Grünkraut- Güllen
Bio Rind aus dem Allgäu
Firma Mössle, Leipheim
Wild, Geflügel & Fisch: Firma Kröswang Österreich
Pralinen: Firma Lanwehr, Illertissen
Kartoffeln von der Familie Gaßebner, Dietenheim
Obst, Gemüse, Trockenware: Transgourmet Dornstadt
Gold Ochsen Bier, Ulm
Getränke Ehret Dornstadt
Kaffeespezialitäten Firma Seeberger, Ulm
Weine Eberle & Dieth

Liebe Gäste,

wir sind gesetzlich verpflichtet unsere Speisen und Getränke mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und den Allergenen Lebensmittel auszuweisen. Da sowohl bei unseren Herstellern, als auch bei uns täglich mit vielen Allergenen Lebensmittel gearbeitet wird, könnten dennoch kleinste Spuren, obwohl im Gericht nicht angegeben, enthalten sein.

Wir haben alle Angaben nach unserem bestem Wissen gemacht, trotzdem können uns Fehler unterlaufen sein. Deshalb bitten wir Sie uns immer, Ihre Allergie oder Unverträglichkeit mitzuteilen! Danke

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig,
11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst,
14. mit Taurin, 15. Stickstoffoxid, 16. Gentechnisch verändert

A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische
E = Erdnüsse / F = Sojabohnen / G = Milch / H = Schalenfrüchte
J = Sellerie / K = Senf / L = Sesamsamen / M = Schwefeldioxid & Sulfite
N = Lupinen / O = Weichtiere

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 3.- Abzug!