

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte in Blaustein.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und 17.15 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Unsere Küchenzeiten: von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr letzte Bestellung
von 17.30 Uhr bis 20.45 Uhr letzte Bestellung
Sonntag durchgehend von 11.00 Uhr bis 19.45 Uhr letzte Bestellung

Montag und Dienstag Ruhetag, weitere Öffnungszeiten auf Anfrage.
Bei größeren Gruppen reichen wir eine kleinere Speisekarte.

DESSERT

Apfelküchle mit Vanilleeis 6,00
Heiße Liebe mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne 6,50
Schoko Solo – süßes Trio aus Eis, Sahne und Kirschragout 4.-
Dreierlei von der Schokolade – Mousse – Eis – Praline – Kirsche 7,00
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne und Schokocrunch 4,80
Schokoladenmousse im Glas mit Kirschragout und Schokocrunch 5,50
Espresso mit einem Apfelküchle 3,50
Ein Espresso mit zwei leckeren Pralinen 4,20
Ein Espresso mit einer Kugel Walnusseis und Sahne 4,80
Zwei warme Topfenknödel gefüllt mit flüssigem Nugat mit Walnusseis 7,00
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6.-
„Herrengedeck“ ein süßer Sherry 2cl, Espresso, Walnusseis 6,50

Eine Kugel Eis im Glas 2,50 - Zwei Kugeln 4,50 - Drei Kugeln 5,80
Vanille/ Schoko/ Walnuss/ Stracciatella **Vegan: Erdbeer**

Aperitiv

Lixpark Sekt, Hausmarke trocken 0,1l 3,80
Sekt mit hausgemachtem Rumtopf- Likör 0,1l 4,80
„Hugo“ Sekt, Holunder, Apfelscheibe, Soda 0,25 l 5,20
„Lixparks Aperol Sprizz“ 0,25l Sekt mit Aperol (1) und Soda 6,00
Sherry trocken oder medium 5 cl. 2,90
Martini 5 cl. 3,80
Flasche Muscato (süßer Sekt) 0,7l 20.-

Aus dem Suppentopf und Vorspeise

Flädlesuppe mit Backerbsen (A,C,G,J) 4,50
Maultaschensuppe mit Backerbsen (A,C,G,J) 5,80
Kleine Frühlingsrollen (Vegan) mit süß- saurem Dip (A,J) 4,80
Knuspriger Tintenfisch mit Dip (A,C,D, O) 9,00
Kleiner Meeresfrüchte- Salat (A,B,C,D,O,2) 7,50 als große Portion 13.-

Aus der Salatküche

Gemischter Beilagensalat (C,G,J,K) 4,80
Blattsalate im Apfel- Balsam- Dressing -Vegan- (J,K) 3,80
Portion hausgemachter Kartoffelsalat -Vegan- (J,K) 4,00
Kartoffelsalat mit Blattsalaten -Vegan- (J,K) 4,00

Gemischte Salatplatte (A,C,G,K) 10.-
.... mit einem panierten Schnitzel Wiener Art 13.-
.... mit zwei knusprigen Gemüserösti 13.-
.... mit einem 250g Putensteak und Kräuterbutter 16.-

Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Crema di Balsamico
mit Blattsalaten und knusprigen Käsestangen (A,C,D,G,K) 10.-

Räucherlachs auf drei knusprigen Gemüserösti
mit Frischkäse und Blattsalaten (A,C,D,G,K) 14,00

Fleischlos....., aber nicht geschmacklos

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalaten (1,A,C,G,) 12.-

Vegan: Knusprig leckere Gemüserösti im Tempura-Backteig
mit süß- saurer Soße und Pommes- Frites (A,G,J) 12.-

Knusprig leckere Gemüserösti im Tempura- Backteig
auf Champignons- in Rahmsoße mit Spätzle (A,G,J) 13.-

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (A,C, G, M) 12.-

Vier knusprige Gemüserösti (2,11, A,M) mit Apfelmus -Vegan- 10.-

Paniertes Kabeljaufilet mit hausgemachter Remouladensoße
und Kartoffelsalat (A,C,D,G,K,) große Portion 14.- / klein 11.-

Unser Matjes und Heringsteller, dreierlei lecker (C,D, G,K,)
Hausfrauen Art/ Honig-Senf/ Emden Matjes mit Kartoffeln 13.-

Hauptgerichte

Unsere Maultaschen (1, A,C,G,J)

Schwäbisch mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat 11.- **

Schweizer Art überbacken mit Rahmsoße, Käse und Kartoffelsalat 12.- **

„Schwabenteller“

Schnitzel Wiener Art und einer Maultasche

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat (A, C, G,J) 12.-

„Zweierlei“

mit einem Schnitzel Wiener Art mit Pommes

und einem Rinderbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle (A, C, G,J) 14,00

Zart geschmorter Rinderbraten vom falschen Rinderfilet

mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Spätzle (A,C,G,J) 14,00 **

Kalbsbrust lecker gefüllt mit Brät, Käse, Rauchfleisch
auf Rahmsoße mit Röstzwiebeln und Spätzle (A, C, G, J) 14.- **

„DUETT“

von Schnitzel Wiener Art und gefüllter Kalbsbrust
mit Rahmsoße, Spätzle und Pommes- Frites (A, C, G, J) 15.-

Cevapcici mit Ajvar und Zwiebeln
mit Pommes- Frites 13.- **

Putensteak Holzfäller Art mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln
und knusprigen Bacon mit Pommes- Frites (A, C, G, J) 15.-

Putenschnitzel Wiener Art im Semmelbrösel- Mantel
mit Preiselbeeren und Pommes- Frites (A, C, G, J) 14.-

„RÄUBERTELLER“

mit Schweinelende, Schnitzel, Cevapcici
Ajvar, Kräuterbutter und Pommes (13, A, C, G, J) 16.-

„LIXPARK TELLER“

mit Schweinelende und Schnitzel Wiener Art
Rahmsoße, Pommes und Käsespätzle (13, A, C, G, J) 17.-

BERNER TELLER

mit Schweinelendchen und Schnitzel Wiener Art
mit Sauce Bearnaise (Hollandaise) und Kroketten (13, A, C, G, J) 17.-

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße
Käsespätzle und Röstzwiebeln 17.-

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Prima Rind
mit Bratensoße und Käsespätzle (1, A, C, G, J) 24.-

Rumpsteak vom Allgäuer Prima Rind
mit Kräuterbutter und Pommes- Frites (G) 24.-

Unsere Schnitzel sind vom frischen Schweinerücken und alle paniert!

Schnitzel nach Wiener Art (1,3,A,C,K)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes- Frites 11.- **

Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Bratensoße (1,3,A,C,K,J) 13.- **

Jägerschnitzel mit Pommes (2, 11, A,C, G,K,J) 13.- **

Paprikaschnitzel mit Pommes 13.-**

Schnitzel mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Rahmsoße (1, A,C, G,J) 15.-**

„Unentschlossen“ mit einem Jägerschnitzel mit Spätzle

und einem Paprikaschnitzel mit Pommes (2,11, A,C, G,K,J) 14.-

Schweizer Schnitzel überbacken mit Rahmsoße

und Käse mit Pommes (1,A,C, G,K,J) 13.- **

Schnitzel Allgäu überbacken mit Schinken, Rahmsoße, Peperoni

Käse und Kräuterbutter mit Pommes (1,2,3, A,C, G,K,J) 14.- **

Waliser Schnitzel überbacken mit frischen Tomaten und Käse

auf Bratensoße und Pommes- Frites (1, A,C, G,J) 14.- **

Schnitzel Försterin überbacken mit Champignonrahm (1, A,C, G,J)

und Käse und Pommes- Frites 14.- **

Schnitzel „wie es der Chef gern mag“

mit einem Jägerschnitzel und Zwiebelschnitzel,

gut gewürzt, mit einem Spiegelei und Pommes- Frites (A,C, G,J) 14.-

Feinschmecker Schnitzel mit Sauce Bearnaise (Hollandaise) und

Käse überbacken mit Röstzwiebeln und Pommes Frites (1, A,C, G,J) 14.-**

Schnitzel Italia überbacken mit Schinken, frischen Tomaten,

Kräuterbutter und Käse mit Pommes- Frites (1, A,C, G,J) 14,00

Donnerstag ab 17.30 Uhr ist Schnitzeltag, (Gilt nicht an Feiertagen)

jedes Schweineschnitzel 2.- € billiger, als kleine Portion 3.- billiger.

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 1,50 Abzug!

Da wäre noch Vesper und

Geschwollene Bratwürste mit
Bratensoße und Kartoffelsalat (3,4,J,K) 9,00 **

„Chefs leckere Currywurst“
von der geschwollenen Bratwurst
mit Röstzwiebeln und Pommes- Frites (3,4,11, A,J,K) 10.- **

„Strammer Max“ (1,2,3,4,11, A,C,G)
Brot überbacken mit Schinken und Käse mit 2 Spiegeleiern 8.-

Vesperbrot mit Käse, gekochtem Schinken und Salami
mit Gurken, Tomaten und gekochtem Ei (1,2,3,4,11, A,C,G) 7.-

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln (1,2,3,4,11,A,C, G,K)
im Essig-Öl – Senf- Dressing mit Brot 8,80 **

„Lixparks Wurstsalat“ (2,3,4,11,A,C, G,K)
im cremigen Dressing mit Lyonerwurst, Tomaten,
Ei, Zwiebeln, Essiggurken, Schnittlauch mit knusprigen Pommes 11,50

Russische Eier mit Räucherlachs (2,3,4,11,A,C, G,K)
mit Fleischsalat und Kartoffelsalat 10.-

Portion Fleischsalat mit 4 halben Eiern (2,3,4,11,A,C,D,G,K)
Salami, Tomate und Brot 8.-

Vier Knusprige Gemüserösti (2,11, A,M)
mit Apfelmus -Vegan- 10.-

Kaiserschmarrn (2,11,A,C,G,M,)
mit Rosinen und Apfelmus 12.-

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Butter und Toast (1, A,C,G,) 10.-

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l
Tafelwasser mit Kohlensäure	2,00	2,50
Cola / Zitronen oder Orangenlimonade (1)	2,70	3,40
Apfelsaftschorle - naturtrüb aus der Region - Flasche Coca Cola Light 0,33l (1,9,)	2,70	3,40
3,00		
Orangensaftschorle	2,70	3,40
Johannisbeer Nektar- Schorle	2,80	3,50
Rhabarber Nektar- Schorle	2,80	3,50
Ensinger Gourmet still, Flasche 0,25l		2,20
Ensinger Gourmet Classic oder Gourmet still, Flasche 0,75l		4,70
Staatlich Fachingen Medium, Flasche 0,75l		4,70
Bitter Lemon oder Tonic Water Flasche 0,2l (10)		2,80
Libella Iso Sport Grapefruit - Zitrone, Flasche 0,5l		2,90
Libella Eistee Pfirsich, Flasche 0,5l		2,90
Almdudler (Vegan) 0,35l Flasche		3,20

Biere

	0,3l	0,5l
Gold Ochsen Original vom Fass	2,80	3,50
Gold Ochsen- Kellerweizen vom Fass naturtrüb	2,80	3,50
Gold Ochsen Pils Flasche 0,33l	2,90	
„Russ“ (Weizen mit Zitronenlimonade)		3,50
Gold Ochsen Kristall-, Dunkles-, Leichtes Weizen 2,5%,		3,50
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb		3,50
Gold Ochsen alkoholfrei 0,33l	2,90	
Franziskaner Weißbier hell 0,5l		3,50
Franziskaner alkoholfreies Weizen 0,5l		3,50

Warme Getränke von Seeberger Kaffee

Tasse Kaffee La Crema 2,40 / Latte Machiatto 3,00 / Heiße Schokolade 3,00
Espresso 2,00 / Espresso doppio 3,00 / Cappuccino 2,60 / Milchkaffee 3,00

Portion Tee von der Firma Samova aus Hamburg
im großen Teeglas serviert je 3,00
Darjeeling / Früchtetee / Pfefferminz, / Kamille /

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 1,50 Abzug!

Kräutertee / Grüner Tee mit Lychee und Passionsfrucht

Flasche Muscato (süßer Schaumwein) 0,7l 20.-

Offene Weißweine 0,25l

Deutschland, Pfalz, Müller Thurgau, QbA, halbtrocken,
Deidesheimer Hofstück, Niederkirchner Weinmacher 4,50

Deutschland, Württemberg, Riesling, QbA, trocken,
Verrenberger Lindelberg, „Fürstenfaß“ 4,70

Deutschland, Württemberg, Grauer Burgunder, QbA
trocken, Weinkellerei Hohenlohe 5,70

Offene Rotweine, - 0,25l

Italien, Venetien, Merlot IGT Veneto, trocken 4,50

Italien, Primitivo IGT, trocken, ein toller Rotwein 6,20

Deutschland- Württemberg Trollinger QbA trocken
Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“ 4,80

Deutschland Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken
Haberschlachter Heuchelberg, 4,80

Deutschland, Rheinhessen Spätburgunder Spätlese lieblich
QbA- Bastianshauser Hof Bechtheim-
Goldmedaille der Landesweinprämierung 6,50

Offene Rose Weine- 0,25l

Baden, Spätburgunder Weißherbst QbA, lieblich
Ihringer Fohrenberg v. Kaiserstuhl 4,70

Italien, Venetien, Cecilla Beretta, Bardolino Chiretto Classico
trocken, “Vigneti di Costermano” DOC, 5,90

Inklusiv Preise in Euro, alle Gerichte mit ** servieren wir auch als kleinere Portion mit 1,50 Abzug!

UNSERE LIEFERANTEN:

Backwaren von der Bäckerei Bayer, Neu Ulm

Frische Eier vom Eierhof Häussler, Bollingen

Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Buchmann, Grünkraut- Güllen

Prima Rind aus dem Allgäu

Naturbelassener Apfelsaft: Harald Bräuchler, Erbach

Kartoffeln von der Familie Gaßebner, Dietenheim

Obst und Gemüse von der Fa. Metro Neu - Ulm und Transgourmet Dornstadt

Gold Ochsen Bier, Ulm

Kaffee von der Firma Seeberger, Ulm

Pralinen Firma Lanwehr, Illertissen

Firma Mössle, Leipheim

Weine von Eberle & Dieth

Zusatzstoffe und Allergene

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.**

Vielen Dank

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 1,50 Abzug!