

Herzlich Willkommen in der Lixpark Gaststätte in Blaustein
bei Familie Achazi / Lambert und dem gesamten Team.

Unsere Öffnungszeiten sind:

Mittwoch bis Samstag von 11.15 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 17.15 Uhr bis 20.45 Uhr letzte Bestellung
Sonntag durchgehend von 11.00 Uhr bis 19.45 Uhr letzte Bestellung

Liebe Gäste,

wir behalten uns jederzeit das Recht vor, Betriebsbedingt eine kleinere
Speisekarte anzubieten, z.B. bei größeren Gruppen, Feiertagen,
Urlaubs- oder krankheitsbedingten Personalmangel usw.

Wir bedanken uns hierfür für das Verständnis.

DESSERT

Apfelkühle mit Vanilleeis 5,50
Heiße Liebe mit warmen Kirschen und Vanilleeis 5,50
Dreierlei von der Schokolade - Mousse - Eis - Praline - Kirsche 6,50
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne und Schokocrunch 4,50
1 Kugel Stracciatella Eis mit Kirschragout, Sahne und Schokocrunch 4,50
Schokoladenmousse im Glas mit Kirschragout und Schokocrunch 5,50
Espresso mit einem Apfelkühle 3,50
Ein Espresso mit zwei leckeren Pralinen 4,20
Zwei warme gebröselte Nugatknödel mit Vanilleeis 6,50
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6.-
„Herrengedeck“ ein süßer Sherry 2cl, Espresso, Walnusseis 6,50
Eine Kugel Eis 2.- Vanille/ Schoko/ Walnuss/ Stracciatella **Vegan: Erdbeere**

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 5,00
„Lixparks Aperol Sprizz“ 0,25l Sekt mit Aperol (1) und Soda 5,50
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,N) 4,50
Maultaschensuppe mit Backerbsen (A,C,G,N) 5,80
Cremesuppe des Tages mit Frühlingsrollen (A,C,G,N) 5,50
Kleine Frühlingsrollen (Vegan) mit süß- saurem Dip (A,N) 4,00
Knuspriger Tintenfisch mit Dip (A,C,D, O) 9,00

Aus der Salatküche

- Gemischter Beilagensalat (C,G,N,K) 4,80
Blattsalate im Apfel- Balsam- Dressing -Vegan- (J,K) 3,50
Portion hausgemachter Kartoffelsalat -Vegan- (J,K) 3,80
Kartoffelsalat mit Blattsalaten -Vegan- (J,K) 4,00

- Gemischte Salatplatte (A,C,G,K) 9,00
.... mit einem panierten Schnitzel Wiener Art 12.-
.... mit zwei knusprigen Gemüserösti 12.-
.... mit einem 250g Putensteak 15.-

- 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- 11.-

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 und Rahmsoße (1, A,C, G,J) 14.-**

„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 mit knusprigen Bacon und Pommes (1, A,C, G,J) 14.- **

Schnitzel Försterin überbacken mit Champignonrahm (1, A,C, G,J)
und Käse mit knusprigen Bacon 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.-**

**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

Herren- Toast überbacken mit Schinken, Käse, Salami
und Kräuterbutter und Peperoni (2,3,4,11,A,C,D,G,K) 8,00

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.-

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- 11.-

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

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