

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Menü Beispiel 1.

Tomaten- Mandarinen- Suppe
mit kleinen Frühlingsrollen

*

Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln
Schnitzel Wiener Art
Bratensoße
Spätzle
Pommes

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

24,50 €

Menü Beispiel 2.

Rinderkraftbrühe mit
Maultasche

*

Dreierlei vom Schweinefilet
Medaillon – Schnitzel – Rollbraten
Rahmsoße
Kroketten und Spätzle
Überbackener Blumenkohl

*

Warmer Schokoladen- Napfkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

29,- €

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Gemischte Platten

WÄHLEN Sie bitte 3 Fleischgerichte aus:

Schweinebraten, Rinderbraten, Sauerbraten,
Schweineschnitzel „Wiener Art“, Schweinerückensteak,
Schweinelende, Hühnerbrustfilet, Putensteak
Putenschnitzel Wiener Art, Holzfäller Cordon Bleu,
Puten- Cordon- bleu, Gefüllte Kalbsbrust, Wiener Backhendl

*

Wählen Sie bitte zwei Beilagen aus:

Pommes, Kroketten, Spätzle, Kartoffelbrei,
Kartoffeln, Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Nudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelsalat, Gratin Kartoffel

*

Wählen Sie bitte zwei Soßen aus:

Bratensoße, Champignonrahmsoße, Rieslingrahmsoße, Senfsoße
Rahmsoße, Pfefferrahmsoße, Paprikasoße, Sauce Bearnaise

*

Preis pro Person 20.-

mit gemischten Gemüseplatten 22,50

jede weitere Beilage zusätzlich 2.- €

mit Rostbraten 4.- Aufpreis

mit Lammrücken 4.- Aufpreis

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Aus dem Suppenkessel

Flädlesuppe 4,20 €

Brätlnödel und Grießnockerlsuppe 5,50 €

Maultaschensuppe 5,20 €

Leberknödelsuppe mit Zwiebeln 5,80

Waldpilz- Rahmsuppe mit Croutons 5,20 €

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons 4,80 €

Kartoffelrahmsuppe mit gebratener Schwarzwurst 5,80 €

Hochzeitssuppe 6.- €

Champagnerkrautsuppe mit gebratenem Lachs 7,00 €

Krabbensuppe 6,00 €

Kartoffelsuppe - Kartoffelrösti - gebratene Riesengarnele 8,80 €

Apfel- Selleriecremesuppe mit kleinen Frühlingsrollen 5,50 €

Tomaten- Mandarinen- Suppe mit Grießnockerl 5,80 €

Tomaten- Mandarinen- Suppe mit gebratener Garnele 8,00 €

Spargelcremesuppe mit kleinen Frühlingsrollen 5,50 €

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Vorspeisen

Gerösteter Maultaschensalat 6.- €

Gemischter Salatteller 4,40 €

Italienischer Vorspeisenteller 12.- €

Geflügelsalat auf Blattsalat mit Weißbrot 8.- €

Räucherlachs auf Gemüserösti an Blattsalaten 6,50 €

Ein Forellenfilet mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich 7.- €

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern) 11.- €

Knuspriger Tintenfisch mit Dip 8.-

Feldsalat mit warmer geräucherter Entenbrust 8.- €

Italienischer Landschinken mit Melone und Käsestange 9.-

Ragout Fin (Kalbsfleischragout) in der Tasse mit Käse überbacken 8,00 €

Königin Pastetchen mit Ragout Fin 7,50 €

Gebackene Champignon mit Remouladensoße und Blattsalaten 7.- €

Gebratenes Lachsfilet auf Champagnerkraut 11.- €

Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten 10.- €

Kleiner Krabbencocktail im Glas 6.- €

Gemischte Vorspeisenplatten, warm und Kalt pro Person 12.-

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Hauptgerichte

Sie können natürlich alle Gerichte aus unserer normalen Speisekarte wählen! Die nachfolgenden Gerichte gehen nur auf Vorbestellung bei Gesellschaften! z.B.

Schweinerückensteak
mit gebratenen Pfifferlingen und Kroketten 15.-

Sauerbraten vom Allgäuer Rind
mit Rotkohl und Semmelknödel 16.-

Zart gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße
geriebenen Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffeln 15.-

Rinderleber Berliner Art mit Röstzwiebeln und Apfel
Bratensoße und Kartoffelbrei 14.-

Lammrücken rosa gebraten
mit Gratin Kartoffeln und Bohnenbündchen 24.-

Lammhaxen aus der Bratröhre
mit Thymianjus, Kartoffelbrei und Bohnen 15.-

Cordon Bleu vom Schwein
mit Kroketten und Preiselbeeren 14.-

Wiener Backhendl
mit Cocktailsoße und Kartoffelsalat 14.-

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Kalbsbraten

mit Rahmsoße und Spätzle 17.-

Gefüllte Kalbsbrust

und Schnitzel Wiener Art, Pommes und Spätzle 15.-

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiseleeren und Kroketten 18.-

Kalbsrückensteak

mit Pfifferlingen und Macaire- Kartoffeln 24.-

Hirschbraten mit Wildrahmsoße

mit Preiselbeerbirne und Spätzle 16.-

Rehbraten mit Wacholder- Rahmsoße

Preiselbeerbirne und Spätzle 18.-

1/2 knusprige Ente aus der Bratröhre

mit Kartoffelknödel und Rotkohl 19.-

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel

mit Kartoffelknödel, Semmelknödel und Rotkohl 26.-

Entenbrust mit Preiselbeerssoße,

Kartoffelknödel und Rotkohl 18.-

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Sauce Bearnaise und Kroketten 28.-

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Gefüllter Lendenrollbraten

mit Bratensoße und Spätzle 17.-

Schweinelendchen mit Rahmsoße,

Spätzle, Käsespätzle und Käsespätzle 17.-

Schweinelendchen

mit Champignonrahmsoße und Spätzle 15.-

Hühnerbrust auf Riesling- Rahmsoße

an frischen Bandnudeln 15.-

Lachsfilet auf mediterranem Pfannengemüse

mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln 19.-

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Champagnerkraut mit Kartoffeln 15.-

Weitere Gerichte auf Anfrage.

Lixparkgaststätte Blaustein - Familie Achazi

Dessert

Dessert Duo mit Panna Cotta und Mousse au Schokolade 4,50

Cappuccino – Mousse in der Kaffeetasse serviert 3,50 €

Mousse au chocolate mit Kirschragout und Schokocrunch 5,50 €

Creme Brûlée mit einer Kugel Eis 5.- €

Zwei Apfelküchle mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Warmes Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis 6,50 €

Tiramisu im Glas 4,50 €

Topfenknödel mit Nugat gefüllt mit Kirschragout und Walnusseis 6,50

Lasagne von weißer Schokolade mit Beeren 7,50 €

Schokoladenriegel – Bisquit – Nugat – Ecuador Schokoladenmousse
mit Beeren oder Rumtopf Früchten 8.- €

Dreierlei von der Schokolade Mousse- Nugatknödel- Eis 6,50

Käse mit Trauben, süßem Senf und Weißbrot 6,50 €

Käsebrett mit Trauben und geräucherten Würsten 8,00 €

Dessertbuffet:

Panna Cotta mit Himbeersoße, Creme Brûlée, Mousse au Chocolate
Tiramisu, Kokosbällchen, Warme Topfenknödeln mit Nugat gefüllt,
Pro Person 7,00 €