



Landgasthaus Piwipp

Vorspeisen

Suppe des Tages ⁽⁸⁾

4,90€

Tatar vom geräuchertem Lachs und Forelle mit einer Limonenvinaigrette auf Süßkartoffelrösti ⁽³⁾

12,90€

Rindercarpaccio mit violetter Senf und geriebenem Parmesan

12,90€ ⁽⁸⁾

Rote Beete Carpaccio an karamellisiertem Ziegenkäse mit Quinoa- Birnen- Salat

^(3,8)

10,50€

Süßkartoffelpommes mit zweierlei Dips ^(2,3,8)

6,50€

Salate

Großer Salatteller mit gebratenen Champignons und Knoblauch ^(2,3)

11,90€

Marinierte Putenbruststreifen auf einem großen Salat ^(2,3)

12,90€

In feinem Pfeffer marinierte Rumpsteakstreifen auf einem großen Salatteller ^(2,3)

14,90€

Großer Salatteller mit gebratenen Garnelen ^(2,3)

14,90€

Unsere hausgemachten Flammkuchen

Flammkuchen nach Elsässer Art (8)

7,90€

Flammkuchen mit Champignons, Schafskäse, Kirschtomaten und Frühlingslauch

(8)

9,50€

Flammkuchen mit Putenbrust, Barbecuesauce, Speck und Frühlingslauch (2,3,8)

11,90€

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten, Spinat und Zwiebeln

(2,3,7,8)

12,50€

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin, Datteln und Birne (8)

10,90€

Kleiner süßer Flammkuchen mit Apfel, kandierten Walnüssen und Honig (8)

6,50€

Hauptspeisen

Der hängende "Piwipper"

Fleischspieß mit Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak und knusprigen Speck, dazu Speckbohnen, feurige Salsasauce, Aioli und Rosmarinkartoffeln (2,3,7,8)

19,90€

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Beilagensalat (1,8)

12,50€

Champignon- oder Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat (1,3,8)

13,90€

Pfefferrahmschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat (1,8)

13,90€

*Schnitzel "Piwipp" an Speck und Zwiebeln mit Käse überbacken, Pommes Frites
und Beilagensalat (1,2,8)
14,50€*

*Piwipper Senfrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (2,3,8)
21,90€*

*Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Rahmwirsing und
Rosmarinkartoffeln (3,8)
17,90€*

*Rumpsteak 250g, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat (3,8)
22,90€*

*Bandnudeln mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Frühlingslauch (3,8)
13,50€*

*Zanderfilet unter einer Kräuterkruste auf Wirsing, dazu Rosmarinkartoffeln (8)
17,90€*

*Pannfisch. verschiedene Fischfilets in einer Dijon- Senfsauce, dazu
Bratkartoffeln (2,3,8)
17,90€*

*Gebratene Riesengarnelen auf Medaillons vom Rumpsteak, dazu getrüffelte
Süßkartoffelpommes und Beilagensalat (2,3,8)
26,50€*

Mayonnaise 0,50€

Ketchup 0,50€

Portion Pommes Frites 3,00€

Portion Bratkartoffeln 3,50€

Portion Kräuterbutter 2,00€

Portion Sauce 2,50€

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites (2,3)

5,50€

Knusprige Fischstäbchen mit Pommes Frites (2,3)

5,50€

Nuggets von der Pute an Pommes Frites (2,3)

5,50€

Dessert

Mohn- Kirsch- Ravioli an zartem Vanilleeis in einem Marzipanteig gebacken

(3,4,8)

6,90€

Cremé- Brûlée mit Mochi- Eis (3,4,8)

5,90€

Crumble der Saison mit Zitronensorbet (1,8)

6,90€

Frozen Hugo Bowl (2,3,4,8)

6,50€

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken

1 Farbstoff	8 Milcheiweiß
2 Konservierungsstoff	9 koffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	11 gewachst
5 Schwefeldioxid	12 Taurin
6 Schwärzungsmittel	13 Phenylalaninquelle
7 Phosphat	14 Süßungsmittel

*Für eine ausführliche Auflistung der allergenpflichtigen Stoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Wir sind gerne für Sie da.*