

# Die Orgelteller 2023

„Auf Europareise“



<u>Restaurant, Hotel</u> Das Gericht mit einer Landes-Spezialität	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptspeise</u>	<u>Dessert</u>	<u>Preis</u> €
<u>Altersbach</u> „Mizitant's“ - Österreich -	--	<b>Burgenländer-Krauttopf:</b> Krauteintopf mit Weißkohl, Sauerkraut, Wurzelwerk, Kartoffel, Paprika-- <b>Debrecziner</b> (Österreichische-ungarische Brühwurstspezialität mit Paprika), <b>gebratenes Kaiserfleisch</b> (geräucherter, gekochter Speck) und <b>Tiroler Kasbratknödel</b> (Serviettenknödelmasse mit Bergkäse in Scheiben gebraten); € 18,-- € oder vegetarische Variante; € 16,--	Wiener Apfelstrudel, Nusseis, Schlagobers	OM.: € 24,-- OM vegetarisch € 22,--
<u>Kohlenbacher Hof</u> „Gulasch nach Szegediner Art“ - Ungarn -	Bunter Salatteller	<b>Rindergulasch</b> nach Szegediner Art mit Sauerkraut und Kartoffelknödel; € 24,90		OT:€ 24,90
<u>Kandel-Kulinarik</u> „Dinner for One“ - England -	Mulligatawny Soup: Fruchtig-scharfe-Curry Suppe; € 5,60	<b>Fish and Chips:</b> Gebackener Kabeljau mit Pommes Frites und Remoulade; € 17,60	Zwetschgen-Crumble mit Zimteis; € 7,20	OM 28,40 €
<u>Löwen</u> „Ente spanischer Art“ - Spanien -	Dreierlei Tapas € 11,50	Rosa gebratenes <b>Entenbrüstchen</b> auf feiner Orangen-Jus mit Birne, Olive, Kürbis und Kartoffelpüree; a la carte mit Beilagensalat; € 28,90	Eine Schaufel Schokolade; € 8,90	OM: € 44,90
<u>Pierrot</u> La Dolce Vita – „Das süße Leben“ - Italien -	In Salbeibutter geschwenkte hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Herbstsalaten	<b>Ossobuco (Kalbsbeinscheibe)</b> in Rotwein und Gemüse geschmort; mit cremiger Polenta und Gremolata; € 28,--	Semifreddo mit Cantuccini , Pistazie und Himbeere	OM: 49,- €
<u>Stadtrainsee</u> „Schweizer Köstlichkeiten“ - Schweiz -	Walliser Käsesuppe Sahnehaube Blätterteig-Fleuron	<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Champignons & <b>Berner Rösti</b> ; € 22,--	Toblerone Mousse & eingelegte Pflümli	OM:€ 34,--

<b><u>Suggenbad</u></b> „Hüben und Drüben des Rheins“ - Frankreich -	Kürbis-Quiche mit Salat- bouquet € 10,90	<b>Rehrückenfilet</b> Gibier, Rotkraut, Maronenspätzle € 35,90. Vegetarisch: Pilzragout vom Pilzhof Rein/Breisach, Rotkraut, Maronenspätzle; € 24,90	Tarte tatin mit Johan- nes Zitronen-Sauer- rahmeis; € 10,20	OM: € 55,-- OM vegetarisch: € 44,--€
<b><u>Weinstüble – der Griechen</u></b> „Vom Olymp nach Waldkirch „ - Griechenland -	Knoblauchbrot oder wahlweise feiner Schafs- käsedip.	<b>Apollon - Speiß</b> Zarte <b>Schweinefleisch</b> spieße mit Kartoffeldippers und einer Zitronen-Soße und gemischten Salat.	Warmer Grießkuchen in Blätterteig mit Vanille Eis und Sahne.	OM € 26.00

OT: Orgelteller; OM: Orgelmenü

Wir laden Sie ein zu den  
**25. Waldkircher Orgelschlemmerwochen vom 1. – 22. Oktober 2023**  
Mit Gewinnspiel und Überraschungsgeschenk beim Verzehr eines Orgeltellers.  
Rahmenprogramm rund um die Orgel.  
In Kooperation mit den Buchholzer Winzer.

**Die Waldkircher Orgelköche wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

15.9.2023 Änderungen vorbehalten / Ohne Gewähr



[www.orgelwelt-waldkirch.de](http://www.orgelwelt-waldkirch.de)

