

TA OS

| weinbar |
by Lausterer

SUPPEN

Pfifferlingscremesuppe 7,90
Flädlesuppe H, A, C, I 6,90

VORSPEISEN | SALATE

Kopfsalat im Ganzen
mit Vinaigrette 2 10,50

Großer Salatteller 2, 9, 12
mit Hähnchenbrust 17,50
mit gebratenen Maultaschen A,C 16,50
mit Garnelen 11, B 20,50

LAUSTERER KLASSIKER

Gaisburger Marsch A
klein 7,90
groß 12,80

Beef Tatar 1, 4, 9, J, C
klein 16,80
groß 21,50

Angebratenes Beef-Tatar H, A, J
an Schalotten-Senfmas 21,50

Fleischküchle 2, 9, A, I
in Rotweinsauce mit Kartoffelsalat 14,80

Hausgemachte Maultaschen 1, 2, 3, 12
mit Zwiebelschmelze | Kartoffel-Gurken-Salat 14,80

Linsen mit handgeschabten Spätzle
und Saitenwürstle 1, 2, 3, A, I 13,80

FLEISCH

Pfälzer Saumagen
mit Kartoffelpüree
Vom Metzger Hambel, Wachenheim 18,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 2, A, I
mit Kartoffel-Gurken-Salat 25,50

Zwiebelrostbraten 2, 9, A, I
mit Brot 21,50
mit handgeschabten Spätzle
ODER Bratkartoffeln 25,50

Kalbsrahmschnitzel H, I
mit handgeschabten Spätzle 23,50

FISCH

Bouillabaisse
Sud by Ben Benasr (Ritzi) 24,50

Garnelen 11, B, N
1/2 Kg mit Cocktailsauce 29,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinatknödel H, A
mit brauner Butter und Parmesan 14,80

Handgeschabte Käsespätzle 2,9, 12, H, A
mit gemischtem Salat 15,80

Waldpilzragout
mit hausgemachten Semmelknödel 16,50

DESSERTS

Mango Sorbet
mit Winzersekt Reichsrat von Buhl 9,50

Limetten Crème Brûlée
mit marinierten Erdbeeren 10,50

MITTERNACHTSSNACK

Wiener Beinschinken von Thum 8, 1
mit Kren 14,50

Käseauswahl N, H 16,50

Fleischküchle 2,9, A
in Rotweinsauce mit Brot 10,00

BEILAGEN

Gemischter Salat 2, 9, 12 4,80
Handgeschabte Spätzle 4,80
Hausgemachter Kartoffelsalat 2 4,80
Bratkartoffeln 4,80
Kartoffelstampf 4,80

WEIßWEIN OFFEN 0,1 l

Saar – Weingut Van Volxem Saar– Riesling 2015	5,50
Bodensee, Weingut Aufricht Auxerrois 2019	6,00
Württemberg – Weingut Dautel Weißburgunder– Edition TA OS 2018	6,50
Baden – Weingut Klumpp Grauburgunder 2019	5,50
Steiermark – Weingut Zweytick Sauvignon Blanc 2019	5,50
Wien – Weingut Mayer am Pfarrplatz Gemischter Satz 2019	5,50
Krems – Weingut Nigl Grüner Veltliner Piri 2019	5,00
Weinviertel – Weingut Ebner–Ebenauer Grüner Veltliner Hermanschachern 2017	5,50

ROTWEIN OFFEN 0,1 l

Aus der 3 Liter Flasche Bordeaux – Chateau Le Reysse Haut Medoc, 2016	9,00
Bodensee – Weingut Aufricht Aufrichtig Rot 2018	6,00
Rioja –Finca la Emperatriz Finca la Emperatriz Crianza 2015	4,50
Südtirol Alois Lageder Al posso del Leone rosso 2017	6,00

ROSÉ OFFEN 0,1 l

Württemberg – Weingut Maier Rosé 2019	5,00
--	------

Alle Weine enthalten Sulfit

TA OS

l lodge l

ONLINE RESERVIERUNGEN FÜR DEN
CANNSTATTER WASEN 2021
WWW.TA-OS-LODGE.DE

SCHAUMWEIN 0,1 l

Pfalz – Reichsrat von Buhl N Winzersekt – Brut	7,90
Pfalz Reichsrat von Buhl N Winzersekt – Rosé	7,90
Champagne – Gonet N Champagner – Brut	13,00

SÜßWEIN 0,1 l

Mosel – Weingut Schloss Lieser Piesporter Goldtröpfchen Kabinett 2018	7,50
--	------

SPRITZ

Aperol Spritz / Hugo 1, 2, 6	7,90
Belsazar White + Tonic N, 10	8,90
Belsazar Rose + Tonic N, 10	8,90

BIERSPEZIALITÄTEN

der Familienbrauerei Dinkelacker

Kölsch Reissdorf	0,2l	2,50
Dinkelacker CD Pils	0,2l	2,40
Dinkelacker CD Pils	0,3l	3,50
Cluss Kellerpils	0,5l	5,50
Radler	0,3l	3,40
Sanwald Hefeweizen	0,5l	4,80
Alkoholfreies Pils	0,3l	3,40

KAFFEE

Café 11	3,00
Espresso 11	2,80
Espresso Macchiato 11	2,90
Doppelter Espresso 11	4,80
Cappuccino 11	3,50

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. MWST

Bei Rückfragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen bitten wir Sie auf unsere Servicekräfte zurückzukommen.

Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Öffnungszeiten Montag bis Samstag:
11:30 Uhr bis spät

Sonntags geschlossen