

TA OS

| weinbar |
by Lausterer

SUPPEN

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

VORSPEISEN | SALATE

Kopfsalat im Ganzen
mit Vinaigrette 2 10,50

Saumagen Carpaccio
mit Vinaigrette 2 11,50

Großer Salatteller 2, 9, 12
mit Hähnchenbrust 17,50
mit gebratenen Maultaschen A,C 16,50
mit Garnelen 11, B 22,50

LAUSTERER KLASSIKER

Gaisburger Marsch A
klein 7,90
groß 13,80

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

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

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

Hausgemachte Maultaschen 1, 2, 3, 12
mit Zwiebelschmelze, Kartoffel-Gurken-Salat 15,80

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

FLEISCH

Pfälzer Saumagen & Bratwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Vom Metzger Hambel, Wachenheim 21,50

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

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

Zanderfilet gebraten 11, B,
mit Safran Risotto 21,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

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

Steinpilzravioli 2,9, 12, H, A
mit Salbeibutter 16,50

DESSERTS

Mousse von der Valrhona Schokolade
hell und dunkel 12,50

Crème Brûlée
mit Früchten 10,50

Waldbeeren-Crumble
mit Vanilleeis 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

Pfalz – Wachenheim Weingut Dr. Bürklin Wolf Riesling Wachenheimer „R“ 2017	6,50
Mosel – Weingut Maximin Grünhaus Riesling Monopol 2019	7,50
Württemberg – Weingut Dautel Weißburgunder– Edition TA OS 2018	6,50
Langenlois – Weingut Willi Bründelmayer Grau – Weissburgunder „Spiegel“ 2017	6,50
Pfalz–Deidesheim Weingut von Winning Sauvignon Blanc 2020	6,00
Krems – Weingut Martin Nigl Grüner Veltliner Piri 2019	5,00
Weinviertel – Weingut Ebner–Ebenauer Grüner Veltliner Alte Reben 2019	6,00

ROTWEIN OFFEN 0,1 l

Württemberg – Weingut Dautel Cuveè Jacob D 2016	5,50
Bodensee – Weingut Aufricht Aufrichtig Rot 2018	6,00
Rioja – Finca la Emperatriz Reserva Finca la Emperatriz 2013	6,50
Baden – Weingut Klumpp Spätburgunder Weiherberg 2017 „Rarität“	8,00
Pfalz – Weingut Rings kleines Kreuz Cuveè 2018 0,375l Flasche 2019	7,50 27,00

ROSÉ OFFEN 0,1 l

Provence – Weingut Gerard Bertrand L. Bon Jovi Rosé Hampton Water 2020	6,00
--	------

Alle Weine enthalten Sulfite

TA OS

l lodge l

SCHAUMWEIN 0,1 l

Pfalz – Reichsrat von Buhl N Winzersekt – Brut	7,90
Pfalz Reichsrat von Buhl N Winzersekt – Rosé	7,90
Champagne – Louis Roederer Champagner – Collection 242	13,50

SÜßWEIN 0,1 l

Mosel – Weingut Schloss Lieser Piesporter Goldtröpfchen Kabinett 2018	5,50
Weinviertel – Weingut Ebner–Ebenauer Traminer Alte Reben 2018	4,00

SPRITZ

Aperol Spritz / Hugo 1, 2, 6	7,90
Ferdinand Rosè Vermouth + 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

**ONLINE RESERVIERUNGEN FÜR DEN
CANNSTATTER WASEN 2022**
WWW.TA-OS-LODGE.DE