

Willkommen bei uns

# Eifelstube Herbstküche



RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNEKUCHEN STREIFEN GEMÜSE EINLAGE  
KARTOFFEL SELLERIE SÜPPCHEN MIT KRÄUTERSAHNE

## Limoncello

Spritz



**Spritz mit  
Limoncello,  
Prosecco,  
Zitrone & Minze  
Eiswürfel**

**7.- €**

Alkoholhaltiges  
Getränk, ab 18 Jahre!

### ALS VORSPEISE. . .

FELDSALAT MIT GERÖSTETEN SPECK - (AUCH OHNE SPECK  
VEGETARISCH)

IM KARTOFFEL JOGHURT DRESSING ODER  
BALSAMINCO DRESSING

-----

SALATTeller MIT FLEISCHSPIESS  
Auswahl AN SALATEN - Gurke, TOMATE,  
Möhre KRAUTSALAT UND GRÜNEM SALAT  
DAZU EIN FLEISCHSPIESS VON SCHWEIN  
IN SCHNEIDER'S COCKTAILDRESSING

### VEGETARISCH

#### KÄSESPÄTZLE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE NUDELN ÜBERBACKEN,  
RÖSTZWIEBELN UND SALAT

Wenn Sie einen Gutschein von der Eifelstube besitzen,  
und ihn heute Einlösen möchten,  
dann müssen Sie bei der Bestellung darauf hinweisen!  
**Eine spätere Verrechnung des Gutscheines nach Ausdruck einer Rechnung,  
ist nicht mehr möglich!**

ZANDER FILET IN PANKO SESAM KRUSTE  
AUF FENCHEL GEMÜSE MIT BUCHENPILZEN  
KRÄUTERKARTOFFELN  
UND EIN GRÜNER SALAT MIT JOGHURT DRESSING

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN IN PANKO  
SAHNESAUCE, SPÄTZLE  
BLATTSALATE IM BALSAMICO DRESSING



REH RAGOUT AUS DER REGION  
MIT GRAUBURGUNDER SAUCE  
UND KNÖDEL MIT SPECK,  
GEMÜSE

SCHWEIZER SAHNESTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN MIT PILZEN,  
KRÄUTERN UND KÄSE ÜBERBACKEN,  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, FRISCHEM SALAT

SCHNEIDER'S NUDELPFANNE  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE NUDELN  
MIT ANGESCHMORTEN PILZEN  
UND GEKOCHTEN SCHINKEN IN LEICHTER SAUCE  
(AUCH VEGETARISCH MIT GEMÜSE & PILZEN MIT SAHNESAUCE) UND JUNGEN GOUDA  
GRATINIERT, BUNTERSALAT

RINDERSTEAK VOM ANGUS RIND 220 g  
MIT PFEFFERRAHM, KARTOFFELKROKETTEN UND EIN BUNTER SALAT  
ODER  
ALS 300 g STEAK

Wein der Woche...



Alkoholfreier Riesling – 0,2 L - €

vom Weinhaus Caspari – Eggert

Mosel | Traben-Trarbach | 0,5 % vol.

Aus der wohl renommiertesten Rebsorte Deutschlands: 100% Riesling.  
An der Mosel gewachsen und gekellert. Ein rein deutsches Erzeugnis.

---

Speisen mitnehmen.

Das Mitnehmen von übrig gebliebenen Speisen ist möglich.

Für die Verpackung wird ein Selbstkostenpreis von 1,20 Euro inklusive  
Mehrwertsteuer pro Speise berechnet.

# Nur auf Vorbestellung



$\frac{1}{2}$  BAUERNENTE KNUSPRIG GEBRATEN  
AN DUNKLER SAUCE, APFEL ROTKRAUT  
UND KARTOFFELKNÖDEL



Ab 1. November

KEULE VON DER GANS AN ZWETSCHENSauce  
MIT BACKAPFEL, DAZU GEMÜSE UND KNÖDEL



www.eifelstube.com

Tel.  
02693  
265

Ab 1. November  
mit Reservierung!



GANS - lecker  
mit Gemüse  
Knödel  
und Bratapfel

GÄNSE  
ZEIT

ab 1. November bei uns.



Restaurant Gasthaus Eifelstube - 02693 265 - www.eifelstube.com

# Funselabend



Tel: 02693 265

**Funselabend am 20. Dezember**  
**Licht aus, Kerzen an!** Wir begrüßen Sie  
mit einem Punch Cocktailempfang ab 19 Uhr.  
Anschließend genießen Sie ein  
kulinärisches 4-Gang-Menü. Es erwartet  
Sie ein romantischer Abend  
ohne elektrisches Licht,  
ausschließlich mit Kerzen beleuchtet!  
In einer urgemütlichen Atmosphäre  
mit einem kulinarischen Menü,  
p.P. 36,50 €. Reservierung!

**Online Reservieren oder per Telefon!**

## DESSERTS.

MEIN GEDECK – HIMBEER SORBET &  
EINE TASSE ESPRESSO



DESSERTELLER MIT ZWEI SÜSSEN SPEISEN  
HAUSGEMACHTE VANILLE EISCREME  
MIT ECHTER VANILLE - MIT HEISSEN KIRSCHEN I SAHNE  
UND EINE KUGEL STRACCIATELLA

ALFREDO = ZWEI IN EINEM. . .  
CAPPUCCINO UND EIS IN DER TASSE MIT  
SCHOKO & STRACCIATELLA EIS, AMARAETTINI UND SAHNE

AFFOGATO AL CAFFÈ – ESPRESSO + VANILLE EISCREME  
CANTUCCHINI

HAUSGEMACHTES JOGHURT EIS & PINIEN HONIG + WALNÜSSE  
UND EIN TUPFER SAHNE

KAISERSCHMARRN ALS DESSERT  
MIT HAUSGEMACHTEN APFEL KOMPOTT

---

EISSORTEN: VANILLE - COOKIE – SCHOKOLADE – ERDBEER- HEIDELBERR  
JOGHURT – STRACCIATELLA - **Eis eigener Herstellung\***

Je Kugel Eis ab 2 Bällchen Sorte je € / Sahne  
1 Kugel Eis € / Sahne



SIE PLANEN EIN FEST ZU HAUSE ODER  
AN EINEN ANDEREN ORT.  
VEREINBAREN SIE EIN BERATUNGSTERMIN,  
FÜR EIN ANGEBOT.