



WILDER KAISER

HOTEL EURENER HOF

EIN SCHÖNER START

VALDESPINO SHERRY - JEREZ medium, dry oder cream	5cl	5,80 €
BELSAZAR der „vermouthlich“ beste Aperitif der Welt Vermouth aus Berlin in White, Rosé, Red und Dry	5cl	6,80 €
RIESLING SEKT BRUT - CUVÉE KATHARINA Weingut Becker Steinhauer	0,1 l	8,00 €
RIESLING SEKT MIT CHAMBORD und einem Fruchtspieß Likör aus schwarzen Himbeeren und Brombeeren	0,1l	8,80 €

EIN SCHÖNER START

CAMPARI SODA ODER ORANGE der erfrischend bittere Aperitif	0,4l	7,00 €
als alkoholfreie Variante	0,4l	6,00 €
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN die alkoholfreie Prickel-Erfischung	Piccolo	7,80 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,4l	8,80 €
HUGO Holunderblütenliklör, Sekt, Soda und frische Minze	0,4l	8,80 €

ZUM WEGLÖFFELN	€
EURENER LAUCHCREMESUPPE nach der Rezeptur von Uroma Katharina	8,00
TOMATENSUPPE mit Sahnehaube und Basilikum	8,00
KÜRBISSUPPE mit orientalischen Gewürzen und getoasteten Kürbiskernen	8,80
RINDERKRAFTBRÜHE mit Markklößchen	9,00
UNGARISCHE GULASCHSUPPE kerniges Rindfleisch und frische Paprika	9,00
HUMMERSUPPE aufgeschlagene Sahne, Cognac und Hummer	11,50

VORSPEISEN	€
<p>MARKTFRAUENSALAT verschiedene Blattsalate der Saison in Balsamicodressing mit Distelöl geröstete Kürbis- und Pinienkerne</p>	9,00
<p>KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“ Grönlandgarnelen in rassisger Cocktailsauce</p>	13,50
<p>SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“ sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken mit Flit serviert</p>	13,50
<p>CARPACCIO VOM RINDERFILET mit Parmesan und Basilikum auf Olivenöl</p>	13,80
<p>„EIN STRANDSPAZIERGANG“ Miesmuscheln, Vongole und Herzmuscheln Crème fraîche, Lauch, Chili und Petersilienpesto Knoblauchbrot</p>	12,00

VORSPEISEN	€
TATAR VOM RÄUCHERLACHS auf Kartoffelpuffer, Creme fraiche	16,50
SALATTELLER FORSTMEISTER Feldsalat in Balsamico Essig Trauben, karamellierte Nüssen mit Chili Croutons und gebratene Hirschkeulenstreifen in Rotwein- und Preiselbeerjus	15,00
FELDSALAT IN BALSAMICO-HONIGDRESSING auf Carpaccio von der roten Beete, Croutons gesalzene, karamellierte Haselnüsse	12,00
FELDSALAT IN ESSIG-ÖL DRESSING mit Croutons und knusprigem Speck	9,00
KARTOFFEL GNOCCHI - VEGGIE - gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat getrocknete Tomaten, Pinienkernen und geriebener Parmesan	18,50

FISCH	€
<p>MIESMUSCHELN IN WEIßWEINSAUCE (800g) mit viel Gemüse und Dillspitzen, Pommes frites * Gerne auch als Vorspeise für 2 bis 3 Personen</p>	24,50
<p>PANIERTER KABELJAU in Butter braun gebraten, mit viel Remouladensauce Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</p>	27,00
<p>DORADE ROSE - AUF DER HAUT GEBRATEN - mit Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce, wilder Brokkoli</p>	29,00
<p>LIGURISCHER FISCHINTOPF Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen in tomatisiertem Fenchelsud mit Gemüse, Sauce Aioli und Knoblauchbrot</p>	28,50
<p>SEEZUNGE „MÜLLERIN“ in Nussbutter gebraten mit frischem Blattspinat Petersilienkartoffeln</p>	40,00
<p>BRETONISCHE RIESENCREVETTEN sautiert in Butter und Tomatenwürfeln Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter Reis oder Flit</p>	
	Vorspeise 16,00
	Hauptgang 29,95

INDISCHER FEUERTOPF

- *Wie Sie ihn am liebsten mögen* -

allerlei Gemüse mit Kichererbsen, Shiitake-Pilze
Sojasprossen, Kokos und Cashewkerne
cremige Currysauce mit Chili
schwarzer Reis

- „Veggi“ mit frischer Ananas

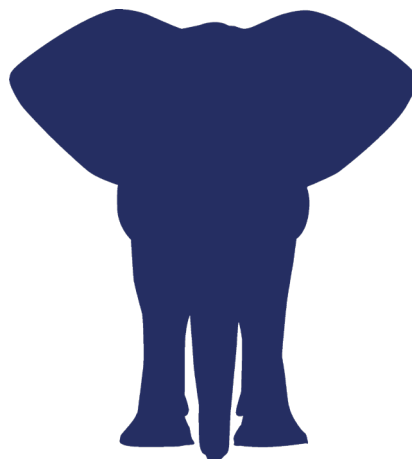
20,00 €

- mit gebratenen Roastbeefstreifen

29,00 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

33,00 €



AUS DEM REVIER EUREN / ZEWEN

.....

Vorspeise

RAVIOLI VOM JUNGHIRSCH
mit allerlei Pilzen in Lauchcreme

15,00 €

SALATTELLER FORSTMEISTER
Feldsalat in Balsamico Essig
Trauben, karamellisierte Nüssen mit Chili
Croutons und gebratene Hirschkeulenstreifen
in Rotwein- und Preiselbeerjus

15,00 €

Hauptgänge

JUNGHIRSCHRAGOUT
in Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen
Preiselbeeren im Dunstapfel, Rahmwirsing mit Speck
Spätzle

29,00 €

EIFELER WILDTELLER
Steaks von der Junghirschkeule - rosa gebraten -
auf Rotweinsauce mit Pilzen
Preiselbeeren im Dunstapfel
Rahmwirsing mit Speck
Spätzle

36,80 €

KLASSIKER	€
RINDERROULADE auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce mit Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte	22,00
RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND in reichlich Schmorauce mit Rosinen Rotkohl und Kartoffelknödel	22,50
WIENER SCHNITZEL mit Buttererbsen und Bratkartoffeln	23,80
ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat	25,00
„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“ Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen in leichter Käserahmsauce hausgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat	25,00

KLASSIKER

€

IBERISCHES SCHWEINEKOTELETT

24,00

in der Knusperpanade mit Mandeln gebacken

Saubohnen in Thymianrahm mit Speck, Bratkartoffeln

Gerne können Sie anstelle der Saubohnen das Kotelett auch an Kopfsalat in Joghurtdressing bekommen.

„PICCATA MILANESE“

25,50

zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti

rustikale Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Oregano

kleiner Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB

29,00

mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt

viel zerlassene Butter, Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes frites

„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE -

26,00

gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch

in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln

Blattsalat und Knoblauchbrot

KLASSIKER

€

STROGANOFF

28,00

Rinderfiletspitzen, Champignons, Gewürzgurken in Sauerrahm
Kroketten, kleiner Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES“

29,90

-Intern auch „ADH“ genannt-

zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce

eine gebratene Ananasscheibe und Pommes frites

kleiner Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“

29,90

zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken

Rahmchampignons, Pommes frites, kleiner Beilagensalat

VOM BUCHENHOLZGRILL

€

ABGEHANGENES RUMPSTEAK

26,50

Kräuterbutter, Pommes frites
kleiner Beilagensalat

DER ORIENTEXPRESS

28,00

Würfel vom Kalbsrücken und der Poulardenbrust
mit frischer Ananas am Spieß, Curryrahmsauce
schwarzer Reis und kleiner Beilagensalat

MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK

31,00

Rumpsteak mit vielen roten Bohnen
Mais, Paprika und rauchiger Speck
Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa

RINDERFILETSTEAK

36,00

Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen
Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln

BUFFALLO BILL

44,00

Rinderkotelett - 500g –
mit vielen grünen Bohnen, Rauchspeck
Bauernbrot

RUNDUM GLÜCKLICH

€

NUSSKNACKER

7,90

Walnuss- und Schokoladeneis
mit gerösteten Nüssen und Mandeln
in cremiger Karamellsauce

CREME BRULEE

8,00

karamellisierte Vanillecreme

HIMBEER PANNA COTTA

8,50

mit allerlei Beeren und Vanilleeis

COUPE DÄNEMARK

8,80

drei Bällchen Vanilleeis
in lauwarmer Sauce von der Valrhonachokolade

RUNDUM GLÜCKLICH

€

SORBETTELLER

9,00

selbstgemachtes Erdbeer- Ingwer, Maracuja-
und Himbeersorbet auf ihren Früchten serviert

GRIESKNÖDEL

9,00

auf Aprikosenkompott
in Vanillesauce, mit Pistazieneiscreme

SCHOKOLADENVARIATION

9,80

lauwarmes Schokoladentörtchen
Mousse au chocolat, Parfait
Vanillesauce mit Amarena Kirschen

KÄSE VON BAD TÖLZ

11,50

Comté, Bleu d'Auvergne, Tome L'estaing, Sbrinz

<i>Mineralwasser</i>	<i>Liter</i>	<i>€</i>	<i>Bier vom Fass</i>	<i>Liter</i>	<i>€</i>
Gerolsteiner Sprudel	0,75	6,90	Veltins Pokal	0,25	2,90
Gerolsteiner Naturell	0,50	4,60	Veltins Steinkrug	0,40	4,40
	0,75	6,90	Hacker-Pschorr Weißbier	0,30	3,50
Gerolsteiner Medium	0,50	4,60	Hacker-Pschorr Weißbier	0,50	5,50
	0,75	6,90	Grevensteiner Landbier	0,50	5,50

Limonaden

fritz-kola® **fritz-limo®**

Fritz Kola	0,33	4,60
Fritz Kola ohne Zucker	0,33	4,60
Fritz Orange	0,33	4,60
Fritz Zitrone	0,33	4,60
Tonic Water ³ Schweppes	0,20	3,50
Bitter Lemon ³ Schweppes	0,20	3,50
Ginger Ale, Schweppes	0,20	3,50

Säfte

Apfelsaft	0,20	3,00
Saftschorle	0,20	3,00
Saftschorle	0,40	5,50
Orangensaft	0,25	4,00
Traubensaft	0,25	4,00
Johannisbeer-Nektar	0,25	4,00
Tomatensaft	0,25	4,00

Bier aus der Flasche

Veltins alkoholfrei	0,33	2,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,30	3,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	5,50
Gutmann Hefeweizen	0,50	5,50

Liköre

	<i>cl</i>	<i>€</i>
Amaretto	4	5,00
Bailey's Irish Cream	4	5,00
Cointreau	4	7,00
Grand Marnier rouge	4	7,00

Magenbitter

Fernet Branca	2	4,00
Fernet Branca Mentha	2	4,00
Underberg	2	4,00
Ramazotti	4	4,50
Jägermeister	4	4,50
Averna	4	4,50

Warme Getränke Tasse €

Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Irish Coffee	9,50
Warme Schokolade mit Sahne	6,00
Tee	3,80

Sehr geehrte Eurener Hof Gäste,

wir verwenden ausschließlich frische
Produkte in unserer Küche.

In den Gerichten, die mit* gekennzeichnet
sind, können Farbstoffe oder
Konservierungsstoffe enthalten sein!
Alle Preise verstehen sich in Euro
inklusive Mehrwertsteuer.

Sollten Sie allergisch auf Lebensmittel re-
agieren, teilen Sie dies bitte vor der
Bestellung dem Servicemitarbeiter mit

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 chininhaltig

Alle Preise in dieser Karte gelten in Euro.