

### Kräftiges aus der Suppenküche

Kartoffel-Steinpilz Suppe mit Croutons 7 (3)

Kalbskraftbrühe mit Schwarzwälder Speckknödel 6,50

### Knackige Salate und Vorspeisen

Gemischter Frühlings-Salat 4,50 (vegetarisch)

Salat von Strauchtomaten mit frischem Basilikum und Zwiebeln 8 (vegetarisch)

Frischer Blattsalat in weißen Balsamico mit gebratenen Rinderfilet, Pfifferlingen,

Kirschtomaten und Melone 16

Warmes Räucherforellenfilet

an Wildkräutersalat vom Keltenhof mit roten Berglinsen 13 (3)

Salat Langeck - gemischte Blattsalate mit Kirschtomate,

Avocado, Mozzarella, Melone, Pinienkerne und Oliven 14 (vegetarisch)

### Zwischengericht

Ravioli mit schwarzem Trüffel aus Alba in Salbei-Rahm-Sauce 14 (vegetarisch)

Rigatoni im Rahm von frischen Pfifferlingen, Kräutern und Schinken 15 (3)

St. Jakobsmuscheln auf Dattel-Lauchgemüse mit Parmesan gratiniert 14

### Gemischte Vorspeisen-Platte Langeck :

St. Jakobsmuschel, Spargelsalat, Trüffelravioli, Wildkräutersalat, Räucherforelle,

Süppchen, Gamswurst und ..... 18 (2,3)

## Hauptgänge und Spezialitäten



HOTEL RESTAURANT

Schwarzwaldforellenfilet mit frischen Wiesenkräutern  
gebraten, Marktgemüse und Butterkartoffeln 19

Spieß mit Tiefsee - Riesengarnelen in Teriyaki  
auf Pfifferlings-Graupen Risotto mit Wildkräutern 22

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feiner Butter gebraten dazu lauwarmer  
Kartoffelsalat, Gurken, Preiselbeeren und Zitrone 21

Rehragout aus den Jagden der Region mit gebratenen Pfifferlingen  
dazu hausgemachte Butterspätzle und frisches Markt-Gemüse 21

Brust vom Bio-Gockel mit Gutedel glaciert, auf Rahm von Pfifferlingen und  
grünen Spargel, Erbsenschoten und Karotten, dazu Basmatireis 19

Kotelette vom Duroc-Landschwein in Salbeibutter gebraten  
auf Ratatouille-Gemüse und Basilikum-Gnocchi 19

Filet vom Schwarzen Freilandrind unter einer Kräuter-Kruste  
dazu gebratene Artischockenherzen und Kartoffel-Speckkuchen 26 (3)

## Etwas Süßes?

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) 4,50 (9)

Nougatknödel in Haselnuss-Zimt-Krokant mit Erdbeer-Salat 8

Schwarzen Johannisbeer Sorbet mit Wildapfelbrand 6,50

Panna Cotta von Holunderblüten mit frischen Sommerbeeren 7

Rhabarber Crumble mit Pistazien an Bergmilch-Joghurt Eis 8

# Landhaus Langeck

HOTEL RESTAURANT

## Leckerer für unsere Kleinen

Spaghetti in Tomatensauce oder in Butter 6,00 €

Berliner Currywurst mit Pommes Frites 5,50 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites 7,50 €

Hähnchenbrust auf Rahmnudeln 9,50 €



Bärbel Bollenhut Eisbecher - mit kleiner Gummiente  
(Schokoeis, Schoko Streusel, Schokosauce,  
Sahne) 5,50 €



Karl Kuckuck Becher mit kleiner Gummiente  
(Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne) 6,00 €





*Landhaus Langeck*  
HOTEL RESTAURANT

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Familie Fülleín und Team

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien an.

Zusätzlich steht Ihnen eine Speisekarte mit ausführlichen Informationen über Allergene bei Nachfrage zur Verfügung.

Zusatzstoffgruppen für Speise und Getränkekarte

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiss, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält ein Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmittel