

### Kräftiges aus der Suppenküche

Kürbis-Curry Suppe mit Kernöl und Kürbiskernen 7 (3)

Kalbskraftbrühe mit Schwarzwälder Speckknödel 6,50 (3)

### Knackige Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate und Melone 4,50 (vegetarisch)

Feldsalat aus dem Markgräfler Land mit geriebenem Bergkäse und Kürbiskernöl 8,5

Frischer Blattsalat mit gebratenem Rinderfilet und Honigmelone in Teriyaki 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 all'arrabbiata mit frischen Kräutern, Tomate und Ziegenkäse 13

St. Jakobsmuscheln auf Dattel-Lauchgemüse mit Parmesan gratiniert 12

### Gemischte Vorspeisen-Platte Langeck :

St. Jakobsmuschel, Trüffelravioli, Feldsalat, Räucherforelle, Tomatensalat

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

## Hauptgänge und Spezialitäten



HOTEL RESTAURANT

Schwarzwaldforellenfilet mit frischen Wiesenkräutern  
gebraten, Marktgemüse und Butterkartoffeln 21

Spieß von Tiefsee - Riesengarnelen in Teriyaki  
auf Kürbis-Graupen Risotto und Wildkräutern 23

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feiner Butter gebraten dazu lauwarmer  
hausgemachter Kartoffelsalat, frische Gurke, Preiselbeeren und Zitrone 22

Rehragout aus den Jagden der Region Wacholdersauce  
dazu hausgemachte Butterspätzle und frisches Markt-Gemüse 19

Bäckle vom Hinterwälder Rind in Burgunder Sauce  
auf Safran-Spitzkohl und Erdapfelpüree 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 Birnen-Cranberry Kompott 8

Schwarzes Johannisbeere Sorbet mit Wildapfelbrand 6,50

Crème Brûlée von Vanille mit Blutorange-Sorbet 7

Crumble von Äpfeln aus dem Markgräfler Land 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 € (2,3)

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