

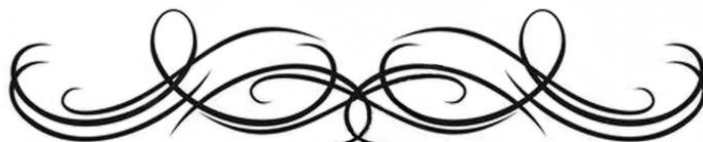
*Hotel · Gasthaus*  
**Kautz**  
*Inh. Klaus Dieter Kautz*

*Speisekarte*  
*Frühjahr 2019*



*Zu Beginn angenehmer Stunden*

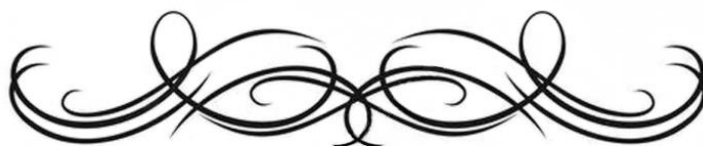
Unser Hauscocktail (Batida de Coco mit Ginger Ale)	4.50
1 Gläschen Winzersekt von der Mosel	4.20
Holunderspritzer	4.80
Cointreau orgas´m (mit Baileys und Eis)	5.20



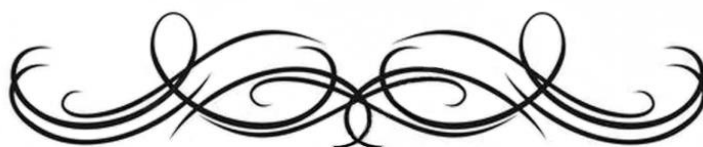
## *Unsere Weinempfehlung zum Menü*

2015er	Blauer Portugieser - mild - Weingut Gänz / Nahe	5.60
2014er	Spätburgunder - trocken - Weingut Manz / Rheinhessen	5.80
2015er	Dornfelder Rotwein - trocken - Weingut Gänz / Nahe	5.80
2011er	Weißer Burgunder – trocken - Weingut Treis / Mosel	5.40
2016er	Grauer Burgunder – trocken - Weingut Manz / Rheinhessen	5.60
2014er	Riesling – trocken - Weingut Manz / Rheinhessen	5.60

*Für Allergen Informationen sprechen Sie uns bitte an*

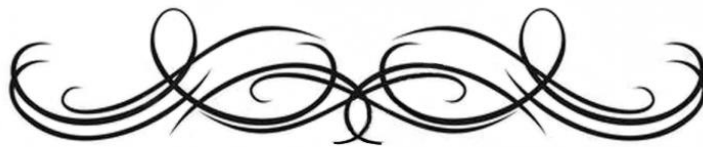


Geräucherter norwegischer Lachs an Röstinchen	7.80
Bunter Salatteller mit hauseigenem Dressing	4.90
Großmütterchen´s Kraftbrühe mit feiner Einlage	5.20



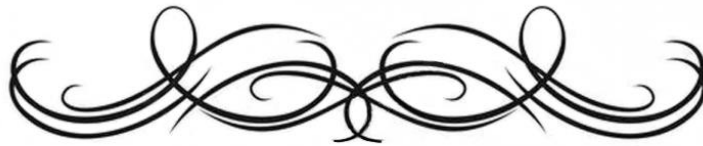
*Bitte beachten Sie auch die Speisen auf unseren Tafeln*

Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen	14.90
Große bunte Salatvariation mit Hausdressing und gebratenen Putenbruststreifen	14.80
Kamener Krüstchen Kleines Schweineschnitzel auf Toast, mit Champignons, Sc.Hollandaise und Salat umlegt	12.50
Zartes Putenbruststeak an feiner Currycreme mit Früchten und Krokette	14.50
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce dazu buntes Gemüse und Krokette	17.90
Saftiges Rumpsteak an milder Pfefferrahmsauce dazu Salat und Pommes	23.50
Saftig gebratenes Filetsteak an Pfefferrahmsauce auf Bratkartoffeln und Speckböhnchen	29.50
Braten aus der Hirschkeule mit Waldpilzen, dazu eine Preiselbeerbirne und Herzoginkartoffeln	17.50



## *Schweineschnitzel goldgelb in der Pfanne gebacken...*

„Wiener Art, mit buntem Salat und Pommes frites	14.20
„Waidmann,, an Champignonrahmsauce dazu bunte Salate und Pommes frites	14.20
„Hawai,, an feiner Currycremesauce mit warmen Früchten, Salat und Pommes frites	14.20
Bauernschnitzel auf Bratkartoffeln und Speckböhnchen, dazu 1 Spiegelei	15.20



## *Frische Fische*

Norwegisches Lachsfilet auf Bandnudeln mit Blattspinat	18.50
Filet vom Zander an einem buntem Gemüsebouquet dazu Salzkartoffeln	17.50
Filet von der Island - Scholle mit knackig-buntem Salat und Bratkartoffeln	16.50
Filet vom Rotbarsch mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln	15.90

*Wir behalten uns vor, dass Speisen und Preise variierbar sind*