

Was wir so alles kochen...



...vom Rind

- * Rinderfilet...
- * Roast Beef (medium) vom Angus-Rind in Pfefferrahmsoße...
- * Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln...
- * Burgunderbraten...
- * Sauerbraten...
- * Schmorbraten...
- * Rindsroulade...
- * Jägerbraten...
- * Gem. Braten (Ri + Schw.)...
- * Tafelspitz mit Meerrettichsauce...

...vom Schwein

- * gefüllte Schweinelachsrolle mit Gehäck...
- * Schweinekrustenbraten in Biersoße...
- * Schweineschäufele in Biersoße...
- * Räuberpfanne (Fleischbällchen in Paprika-Zwiebel-Tomatengemüse)
- * Wikingertopf (Fleischbällchen in Erbsen-Karotten-Sahnesauce)
- * Fleischbällchen in Curry-Mango-Sauce...
- * Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße...
- * Schweinehals gegrillt
- * „Lustnauer Grillpfanne“ mit Schweinehalssteak, Bratwurst, Spargel & Co.

- Variationen der Lende

- * im Speckmantel in Rieslingrahmsoße...
- * mit Mandelkruste in Kräuterrahmsoße...
- * in Pfefferrahmsoße...
- * in Champignonrahmsoße...
- * in Majoranrahmsoße....
- * in Senfrahmsoße...
- * gefüllt mit Gehäck
- * Wiener Art in Speck-Rieslingsoße...
- * in Kognacsoße...
- * Malteser-Art

- *Schnitzelvariationen*

- * Schnitzeltaschen mit Lauch und Speck...
- * Cordon bleu...
- * Bauernschnitzel mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln...
- * Kräuterrahmschnitzel...
- * Jägerschnitzel...
- * Schnitzel natur in Zwiebelrahmsoße...
- * Zigeunerschnitzel...
- * Paniertes Schnitzel...
- * Käseschnitzel...
- * Schnitzel Hawaii...
- * in Knusperpanade...

...vom Kalb

- * Kalbsbäckchen in Weißwein und Gemüse geschmort
- * „Wiener“ Schnitzel
- * Kalbsrahmbraten...
- * Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art...

...vom Geflügel

- * Entenbrustfilet in Orangensoße...
- * Gänsebrust im Trollingersöble...
- * Gänsekeule...
- * Putenröllchen mit Pesto-Kräuter-Füllung...
- * Putengeschnetzeltes in Curry - Mango...
- * Hähnchenbrustfilet im Tomatenbett mit Frischkäse-Mandelhaube..
- * Hähnchenschlegel in Kräutersauce...
- * Hähnchenbrustfilet in Weinsoße...
- * Zitronenhähnchenfilet...

...vom Fisch

- * Zanderfilet in Rieslingsoße...
- * Paniertes Schollenfilet...
- * Kabeljaufilet in zarter Senf - Dill - Rahmsauce...
- * Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Béchamelsauce überbacken...

...vom Wild

- * Rehbraten in fruchtiger Rotweinsauce...
- * Rothirschbraten im Trollingersöble...
- * „Hubertusschlemmertopf“ vom Rothirsch...
- * Wildschweinrollbraten in Rahmsauce...
- * Hirschsteaks in Kognaksauce...
- * Frankenhöher Lamm...

...als Beilagen servieren wir

- * hausgemachte Spätzle
- * Kartoffelkroketten
- * Pommes Frites
- * Rösti
- * Salzkartoffeln
- * Bratkartoffeln
- * Zitronenreis
- * Herzoginkartoffeln
- * Schupfnudeln
- * Rosmarinkartoffeln
- * Kartoffelknödel
- * Semmelknödel
- * Speckknödel
- * Petersilienkartoffeln
- * Kartoffelstampfer
- * gedünsteter Reis
- * Westernkartoffeln
- * Kartoffelgratin

...Salate, welche zu den genannten Gerichten passen

- * Kartoffelsalat
- * Gurkensalat
- * Karottensalat
- * Weißkrautsalat
- * Blumenkohlsalat
- * Sellerie - Mandarinen Salat
- * Lauch - Mais Salat
- * Tomaten - Mozz. Salat
- * Kohlrabisalat
- * Linsen-Kürbissalat
- * Rote Bete Salat
- * Feldsalat
- * Bohnensalat
- * Blatt-Mix-Salat
- * Rosenkohlsalat
- * Rotkrautsalat
- * Rettichsalat

...diverse Partysalate auf Anfrage (Nudelsalat klassisch, Schichtsalat...)

Stand September 2018

© by Landgasthof Lustnau