Yvonne's kleines Gasthaus

Getränke & Speisenkarte

Yvonne's kleines Gasthaus

Ein paar Worte von uns

Schön, dass Sie da sind.

Yvonnes kleines Gasthaus gibt es, weil wir genau so kochen wollten.
Nicht mehr. Nicht weniger. Wir stehen noch selbst in der Küche.

Fast alles, was bei uns auf den Teller kommt, entsteht von Grund auf dort:
alle Saucen, Fonds, Teige und Desserts (eine kleine Ausnahme gibt es - das Eis).

Unsere Fleisch- und Wurstprodukte sowie unsere Weine und Spirituosen (Alte Brände - Prinzen) kommen aus Österreich. Nicht aus Prinzip, sondern aus Überzeugung.

Wir verzichten bewusst auf Chi-Chi und kurzfristige Trends. Stattdessen geben wir dem Wesentlichen die volle Aufmerksamkeit: guten Produkten, sauberem Handwerk und klarem Geschmack. Lieber wenige Gerichte, dafür richtig. So, wie wir hier kochen, würden wir auch für Freunde kochen.

Auch unsere Weine sind so ausgewählt: passend zu unseren Speisen und nach unserem eigenen Geschmack. Viele davon trinken wir selbst gern, genau deshalb stehen sie bei uns auf der Karte.

Wenn Sie gutes Essen schätzen, sind Sie bei uns richtig.

Ihre
Yvonne

In unsere Speise- und Getränkekarte sowie in unsere Website sind viele Stunden Arbeit geflossen. Sollten Ihnen dennoch Fehler auffallen, geben Sie uns gern Bescheid. Wir sagen danke! 😊

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Unsere Getränkeauswahl

Aperitif / Spritziges

Lillet Wildberry	0,2l	€ 8,90
Rhabarber Spritz	0,2l	€ 8,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 8,90
Prosecco DOC	0,2l	€ 8,90

Empfehlung

Werner Wermut, weiß oder rosé	0,2l	€ 7,90
mit Tonic	0,25l	€ 8,90

Ohne Alkohol

Gurke-Birne-Sekt	0,2l	€ 7,50
Cordino – Spritz	0,2l	€ 7,50

Bier vom Fass

König Pilsener	0,25l	€ 3,90
	0,4l	€ 5,60
Benediktiner Hell	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,90
König Radler	0,25l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,50

Softgetränke

Almdudler/ Almdudler zuckerfrei	0,35l	€ 4,90
Coca-Cola/ Cola Zero/ Sprite/ Fanta/ Spezi	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,90

Mineralwasser

Feinperlig	0,25l	€ 3,50
Still und Laut, Fl.	0,75l	€ 6,90

Rauch Bio Schorlen

Apfel/ Johannisbeere/ Rhabarber/ Maracuja	0,33l	€ 4,00

Flaschenbier

Köstritzer Dunkel	0,33l	€ 4,90
König Pilsener, alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
Benediktiner Weizen	0,5l	€ 5,90
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,80

Weinschorlen

G'spritzter Weiß- oder Rotwein	0,2l	€ 6,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Heißgetränke & Edelbrände & Co.

Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer/ Espresso	€ 2,60
Verlängerter/ Tasse Kaffee	€ 3,60
Großer Schwarzer/ Doppelter Espresso	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,00

Schnäpse / Liköre

Helbing	2cl	€ 2,90
Linie	2cl	€ 3,50
Jubi (Aquavit)	2cl	€ 3,50
Bokma Genever	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,00
Bismarck	2cl	€ 3,50
Ramazzotti	4cl	€ 4,90
Averna	4cl	€ 4,90
Baileys	4cl	€ 5,50

Longdrinks

Tanqueray Gin	4cl	€ 5,60
Bacardi	4cl	€ 4,50
Red Label	4cl	€ 4,90
Wodka	4cl	€ 5,90
+ Coca-Cola (Glas, Fl)	0,2l	€ 3,00

Prinz FEIN-BRENNEREI seit 1886

Die 7 Prinzen Schnäpse

Alte Marille
Alte Williams Christ Birne
Alte Kirsche
Alte Wald-Himbeere
Alte Haselnuss
Alte Hauszwetschke
Alter Bodensee-Apfel
(alle 41 %)

Enzian Schnaps
Zirben Schnaps
Vogelbeer Schnaps
Quitten Schnaps
Obstler Schnaps
(alle 40 %)

2cl – € 5,90
4cl – € 7,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Offene Weine

Hillinger Weiß – Grüner Veltliner (0,2 l) € 8,50

Ein leichter, trockener Grüner Veltliner aus Österreich, im Glas zart strohgelb. In der Nase ein frischer Duft nach grünem Apfel und Zitrone, am Gaumen lebendig, fruchtig und angenehm würzig. Ein typischer, unkomplizierter Sommerwein, auch ideal für einen Spritzer.
Empfehlung aus der Küche: Passt wunderbar zu Backhendl, leichten Fischgerichten, Salaten und unseren kalten Schmankerln.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorte: Grüner Veltliner

Hillinger Rosé (0,2 l) € 8,50

Ein trockener Rosé aus dem Neusiedlersee-Gebiet, im Glas zart rosafarben wie Zwiebelschale. In der Nase feine Aromen von Erd- und Himbeeren, am Gaumen frisch, fruchtig und animierend – ein idealer Begleiter für leichte und sommerliche Speisen.
Empfehlung aus der Küche: Bestens geeignet zu Sommergerichten, Backhendl oder unseren feineren kalten Speisen.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorten: Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch

Hillinger Rot – Zweigelt (0,2 l) € 8,50

Ein vollmundiger Zweigelt mit tiefem Rubinrot und fruchtigen Noten von Weichseln und Kirschen. Sehr weiche Tannine und ein runder, fruchtiger Abgang machen ihn zu einem harmonischen Wein, der sich elegant und angenehm trinken lässt.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Ochsenbacke, Zwiebelrostbraten und herzhaften Wirtshaus-Schmankerln.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorte: Zweigelt

Mezzacorona – Pinot Grigio Trentino DOC 2024 (0,2 l) € 8,90

Ein eleganter Pinot Grigio aus dem Trentino. Feines Bouquet aus Apfel, Pfirsich und Zitrus, leichte florale Noten. Am Gaumen klar, lebendig, mit feinen nussigen Nuancen und harmonischem Abgang.
Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu Fisch, Pasta, leichten Vorspeisen, Sommergerichten und frischer Wirtshausküche wie das Vitello.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Italien, **Trentino** – Rebsorte: Pinot Grigio (**Grauburgunder**)

Notte Rossa – Primitivo di Manduria DOP 2023 (0,2 l) € 9,50

Ein kräftiger, trockener Primitivo aus Apulien mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Kakao und Vanille. Am Gaumen vollmundig, weich und rund, mit einer samtigen Textur und einem Hauch angenehmer Süße im Abgang – ein Wein mit südlicher Wärme und viel Charakter.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu geschmortem Ochsenbacke, Rind, Wild, kräftigen Saucen und herzhaften Wirtshausklassikern.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 14 % vol. / Herkunft**:** Italien, Apulien – Rebsorte: Primitivo 100 %

Anakena – Cabernet Sauvignon The Birdman 2022 (0,2 l) € 7,50

Ein trockener Cabernet Sauvignon aus dem Valle Central in Chile, mit tiefem Purpurrot und einer sehr fruchtigen Nase. Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und feinen würzigen Noten prägen diesen Wein. Am Gaumen dominieren dunkle Waldfrüchte, begleitet von sanften, gut eingebundenen Tanninen, die ein harmonisches und rundes Finale verleihen – ein vollmundiger Rotwein mit südamerikanischem Charakter.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu gegrilltem Fleisch, Rind, Schmorgerichten, sowie kräftigen Wirtshausklassikern mit dunkler Sauce.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 13 % vol. / Herkunft: Chile, Valle Central – Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Merlot

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Flaschenweine

WEISS

Mayr Ferdinand – Grüner Veltliner Selection 2024 (0,75 l) € 30,00

Ein klarer, trockener Grüner Veltliner aus Niederösterreich mit hellem Grüngelb im Glas. In der Nase zeigen sich feine mineralische Noten, ergänzt durch leicht exotische Anklänge und den sortentypischen weißen Pfeffer. Am Gaumen trocken, komplex und ausgewogen, mit frischer, cremig wirkender Säure, mittelkräftigem Körper, angenehmem Schmelz und guter Länge. Ein fruchtig-frischer Veltliner mit ausgeprägt österreichischem Charakter und bemerkenswerter Trinkanimatik.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Geflügel, Fisch, leichten Vorspeisen, Wiener Klassikern und vielen unserer feinen Wirtshausgerichte.
Allergene: Enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Niederösterreich – Rebsorte: Grüner Veltliner

Edlmoser – Wiener Gemischter Satz DAC BIO 2024 (0,75 l) € 39,50

Ein trockener, biologisch erzeugter **Wiener Gemischter Satz** mit hellem Goldgelb und Silberreflexen. In der Nase zarte Aromen von frischem gelbem Apfel, Honigmelone und feinen Wiesenkräutern, unterlegt mit einem Hauch Ringlotten. Am Gaumen zeigt sich ein mittlerer Körper mit zarter Fruchtsüße, reifem Kernobst, feinem Säurebogen und harmonischer Balance. Ein bereits sehr gut zugänglicher, lebendiger Wein mit typischem Wiener Charakter.
Falstaff beschreibt den Jahrgang 2024 als helles Gelbgrün mit feinen Tropenfruchtanklängen, einem Hauch Blütenhonig, rassigem Säurebogen und mineralisch-zitroniger Struktur.
Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Geflügel, und vielen unserer feinen Wirtshausgerichte.
Allergene: Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Wien – Gebiet: Wiener Gemischter Satz DAC – Rebsorten: jahrgangsabhängig

Regele – Grauburgunder Südsteiermark DAC 2023 (0,75 l) € 35,90

Ein trockener Grauburgunder aus der Südsteiermark, mit einer jugendlichen, frischen Nase nach gelben Früchten wie Birne, dazu ein Hauch von Zitrus und Limone. Am Gaumen trocken, dicht und füllig, mit einer schönen Zucker-Säure-Balance und viel Struktur. Ein vielschichtiger Wein mit typisch steirischem Charakter – elegant, saftig und wunderbar trinkfreudig.
Empfehlung aus der Küche: Passt hervorragend zu Fisch, Pasta mit hellen Saucen, Backhendl, Kalbfleisch und vielen feinen Wirtshausgerichten.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Grauburgunder (Pinot Gris)

Regele – Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024 (0,75 l) € 33,50

Ein frischer, trockener Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark mit hellem Grüngelb im Glas. In der Nase eine kräftige, steirische Aromatik von grüner Paprika, Holunderblüte, etwas Exotik und Grapefruit. Am Gaumen frisch und pikant, mit saftiger Säure, zart buttrigen Noten und einer feinen Kräuterwürze im Abgang. Ein typischer, ausdrucksstarker Südsteirer mit viel Frucht und klarer Eleganz.
Empfehlung aus der Küche: Hervorragend zu Zander, Saibling, Barsch, zu Sommergerichten, Salaten, sowie zu aromatischen Pasta-Gerichten und frischer Wirtshausküche.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Sauvignon Blanc

Regele – Weißburgunder Südsteiermark DAC 2024 (0,75 l) € 32,00

Ein trockener Weißburgunder aus der Südsteiermark mit einer zarten, weichen und cremigen Frucht. Die Struktur ist leicht bis mittelgewichtig, begleitet von einer milden, harmonischen Säure. Ein eleganter, unkomplizierter Speisenbegleiter, der sich sanft, rund und angenehm trinkt – perfekt für Gäste, die einen feinen, leichten und dennoch charaktervollen Weißwein schätzen.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Backhendl, Geflügel, Pasta, Fischgerichten, Vegetarischem und allen Speisen, die einen sanften, nicht aufdringlichen Wein verlangen.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Weißburgunder (Pinot Blanc)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

ROSÉ

Regele – Rosé Zweigelt 2024 (0,75 l) € 29,90

Ein frischer, trockener Rosé aus der Südsteiermark mit einer kühlen, aromatischen Frucht. In der Nase duftige Noten von Walderdbeeren, dazu feine exotische Anklänge von Ananas und Litschi. Am Gaumen zeigt er sich mild in der Säure, saftig, fruchtbetont und herrlich trinkanimierend – ein leichter und eleganter Rosé, wie man ihn in der Steiermark liebt.
Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu Sommergerichten, Salaten, Backhendl und als erfrischender Begleiter zu unseren kalten Schmankerln.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark – Rebsorte: Zweigelt

ROT

Notte Rossa – Primitivo di Manduria DOP 2023 (0,75 l) € 36,00

Ein kräftiger, trockener Primitivo aus Apulien mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Kakao und Vanille. Am Gaumen vollmundig, weich und rund, mit einer samtigen Textur und einem Hauch angenehmer Süße im Abgang – ein Wein mit südlicher Wärme und viel Charakter.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu geschmortem Ochsenbacke, Rind, Wild, kräftigen Saucen und herzhaften Wirtshausklassikern.
Warum wir ihn doppelt führen: Ganz einfach – er schmeckt so gut, dass wir ihn offen UND als Flasche anbieten.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 14 % vol. / Herkunft: Italien, Apulien – Rebsorte: Primitivo 100%

Schloss Fels – Blaufränkisch Reserve 2023 (0,75 l) € 37,90

Ein trockener österreichischer Blaufränkischer aus Niederösterreich, sorgfältig von Hand aus vollreifen Trauben der besten Rieden des Burgenlandes gelesen und über ein Jahr im historischen Keller gereift. Im Glas zeigt er ein tiefes Rubinrot. In der Nase finden sich dezente Gewürznelkennoten, begleitet von feinen Röstaromen und Anklängen von Zwetschkenkompott. Am Gaumen elegant, fruchtbetont und mit cremiger Textur, dazu ein langer, würziger Abgang. Ein charaktervoller, harmonisch strukturierter Rotwein mit hohem Genusswert.
Empfehlung aus der Küche: Hervorragend zu geschmortem Fleisch, Rind, Wildgerichten, kräftigen Pastagerichten und vielen unserer herzhaften Wirtshausklassiker.
Allergene: Enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Alkohol: 13,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Niederösterreich – Rebsorte: Blaufränkisch
Zutaten gemäß Herstellerangabe: Trauben, Saccharose, Schwefeldioxid, Metaweinsäure

Terra Patriae – Zweigelt Reserve 2021 (0,75 l) € 28,50

Ein fülliger, fruchtbetonter Zweigelt aus dem Burgenland, elegant gereift und mit feiner Holzprägung. In der Nase zarte Fruchtaromen, begleitet von rauchigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt er eine klare Kirschfrucht, weiche reife Tannine und dezente Barriquenoten. Der Abgang ist lang, fruchtig und harmonisch – ein typischer österreichischer Reserve-Zweigelt mit viel Ausdruck und Trinkfreude.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Rind, Steak, Wildgeflügel, Pasta mit kräftigen Saucen und geschmortem Gemüse.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 13 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorte: Zweigelt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Starter

Dreifach-Kraftbrühe, mit Frittaten oder Kaspressknödel, Schnittlauch € 8,90
Kräftige, klar gezogene und entfettete Brühe vom Kalb, Rind und Maishähnchen, serviert mit frischem Schnittlauch
Allergene: A (Weizen), C (Ei), L (Sellerie)

Gebackener Käse – Preiselbeer Senf, Portweinfeigen € 14,90
Außen knusprig, innen cremig: Hausgebackener Brie, serviert mit fruchtigem Preiselbeer Senf
Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), M (Senf), O (Sulfite)

Herbst

Maronen-Cremesuppe mit Trüffelschaum, Haselnüssen und Waldpilzen €14,90
Cremig und herzhaft unsere Maronensuppe, abgerundet mit duftigem Trüffelschaum, gerösteten Haselnüssen und bunt sortierten Pilzen aus der Pfanne
Allergene: H (Haselnüsse), G (Milch), L (Sellerie)

Herbstlicher Feldsalat mit geräucherter Entenbrust € 20,00
Zarter Feldsalat mit Orangen, Walnussdressing begleitet von Quitte und würziger, geräucherter Entenbrust dazu eine Auswahl sautierter Pilze
Allergene: H (Walnüsse), M (Senf), O (Sulfite), G (Milch)

Herbstliches Kürbis-Duett € 24,00
Duett vom Butternut und Hokkaido zwei Sorten Kürbis, eine Liebe buttrig-zarter Butternut und nussig-aromatischer Hokkaido auf einem Bett aus cremigen Kürbisrisotto, getoppt mit gerösteten Kürbiskernen
Allergene: G (Milch), L (Sellerie), O (Sulfite)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Wirtshausklassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 36,50
halbe Portion € 27,40

Zartes Kalbfleisch, goldgelb ausgebacken serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, fein abgeschmeckten Rahmgurken, Preiselbeere und Zitrone
Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch)
Für Kinder (mit Erdäpfelpüree & Zitrone) € 14,60

Halbe geschmorte Ochsenbacke € 31,90
Butterzart geschmorte Ochsenbacke in intensiver Jus, begleitet von cremigem Kartoffel-Selleriepüree und saisonalem Gemüse
Allergene: L (Sellerie), G (Milch)

Blutwurst aus Österreich € 26,50
halbe Portion € 19,90

Hausgemachte Blutwurst aus Österreich, kräftig und aromatisch, serviert mit Rahmsauerkraut, Speck, Erdäpfelpüree und Apfelkompott
Allergene: G (Milch), L (Sellerie), O (Schwefeldioxid/Sulfit)

Backhendl vom österreichischen Maishähnchen € 26,00
halbe Portion € 19,50

Knusprig ausgebackenes Maishähnchen in aromatischer Kürbiskernpanier, serviert mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Speck-Salat, Remoulade, Preiselbeeren und Zitrone
Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), M (Senf)

Zwiebelrostbraten € 36,00
Unser Zwiebelrostbraten-ein echter Wirtshausklassiker saftig gebratener Rostbraten in kräftiger Zwiebelsauce, dazu cremiges Erdäpfelpüree und getoppt mit goldbraunen Röstzwiebeln
Allergene: G (Milch), M (Senf), A (Weizen)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Blick in den Norden

Königsberger Klopse vom Kalb € 25,50
halbe Portion € 19,00

Zarte, fein gewürzte Kalbsklopse in cremiger Kapernsauce,
serviert mit Erdäpfelpüree und Roter Bete
Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf)

Wurst-Käse-Salat € 19,90
Herzhafter Salat aus feinen Wurst- und Käsestreifen, mariniert in unserer Art, dazu knusprige Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Gewürzgurke
Allergene: A (Weizen), G (Milch), C (Eier), M (Senf)

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas € 22,00
Nach norddeutscher Art zubereitetes Schweinefleisch in würzigem Aspik,
dazu knusprige Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Gewürzgurke
Allergene: C (Eier), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf)

Kalbstafelspitz € 33,00
zartes Kalbsfleisch, im eigenen Sud gegart,
serviert auf aromatischen Bouillonkartoffeln frisch geriebener Meerrettich und einer cremigen Meerrettichsauce
Allergene: L (Sellerie), G (Milch), M (Senf)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.

Yvonne's kleines Gasthaus

Vegetarisch

Knödel-Duo € 25,00

Zweierlei hausgemachte Knödel: Spinatknödel mit Bergkäse, Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäse, begleitet von Rahmpilzen, geklärte Butter und gehobeltem Grana Padano

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf).

Verwendete Käsesorten können tierisches Lab enthalten.

Käsespätzle-Hand-geschabt € 23,50

In der Pfanne leicht angeröstet, mit aromatischem Bio- Bergkäse verfeinert, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch).

Verwendete Käsesorten können tierisches Lab enthalten.

Nachspeisen

Yvonnes Kaiserschmarrn € 16,00

halbe Portion € 12,00

Luftig gebackener Schmarrn, in der Pfanne karamellisiert, serviert mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

+ Rumrosinen € 1,50

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch)

Apfelkrapfen € 12,50

goldbraun gebackener Krapfen mit saftigen Apfelstücken, gewälzt in Zimt-Zucker und serviert mit warmer Vanillesauce

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch)

Extra Beilagen – Nachservice

Bratkartoffeln € 5,90 - Kartoffelsalat € 4,90 -Kartoffelpüree € 4,50 -Gurkensalat € 4,90 - Preiselbeeren € 1,50 - Remoulade € 2,50 -Kugel Eis € 2,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Halbe Portionen werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.