

Kräftiges aus der Suppenküche

Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons 7 € (vegetarisch)

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Tafelspitz und feinem Gemüse 6,50 €

Knackige Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 4,50 € (vegetarisch)

Salat von Strauchtomaten, Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl 8 € (vegetarisch)

Warmes Räucherforellenfilet

an Wildkräutersalat vom Keltenhof mit roten Berglinsen 13 € (3)

Salat Langeck - gemischte Blattsalate mit Cherrytomate,

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

Waldpilz-Sülze mit luftgetrockneter Gamswurst an Salat 11 €

Sommerlicher Blattsalat mit Melone, Bacon und Streifen vom Rinderfilet

in Teriyakisauce 14 € (3)

Zwischengericht

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

Rigatoni mit Pfifferlingen, Kräutern und Schwarzwälder Speck in Sauce

von sonnengereiften Tomaten 14 € (3) (vegetarisch auch ohne Speck möglich)

Hausgemachter Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm 13 € (vegetarisch)

Hauptgänge und Spezialitäten



HOTEL RESTAURANT

Schwarzwaldforellenfilet mit frischen Wiesenkräutern
gebraten, Marktgemüse und Butterkartoffeln 19,50 €

Spieß mit Seewasser Riesengarnelen
auf Graupen-Pfifferlings-Risotto mit Wildkräutern 22 €

Wiener Schnitzel mit feiner Butter gebraten dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken, Preiselbeeren und Zitrone	Schwein – 13,50 € / Kalb – 19,50 € (vegetarisch) Tofu – 13,50 € (3)
---	--

Rehragout aus den Jagden der Region in Burgunder Sauce mit Pfifferlingen
dazu hausgemachte Butterspätzle und kleiner Salat 21,50 €

Frikassee vom Bio-Gockel mit frischen Pfifferlingen, grünem Spargel und Gemüse,
dazu Basmatireis 20,50 €

Krustenbraten vom Duroc-Landschwein
mit Rhabarber-Chutney und Thymian Schupfnudeln 19 €

Filet vom Schwarzen Freilandrind gegrillt in Rosmarinsauce,
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin 25,50 €

Etwas Süßes?

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

Nougatknödel in Haselnuss-Zimt-Krokant mit marinierten Erdbeeren 8 €

Cassis Sorbet mit Wildapfelbrand 6,50 €

Warme Schokoladen-Tarte mit eingelegten Kirschen,
Sahne und Vanilleeis 7,00 € (3)

Crème Brûlée von Tonkabohne mit Erdbeersorbet 8,50 €

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 mit Kartoffelpüree 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 Fülleln 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