

RESTAURANT NEUNZEHN

SPEISENfolge

Bei Reservierungen ab 8 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine individuelle Speisefolge zusammen. So können wir als kleines Team die Qualität unserer Küche und einen entspannten Ablauf für alle Gäste gewährleisten. Ausnahmen vorbehalten.

Die ersten Schmankerl

Brot und Butter

Frischer Schnittlauch | aufgeschlagene Salzbutter | geröstetes Brot **vegetarisch** | 4,80 p.P.

Grünzeug - schmeckt auch Raubtieren

Knackiger Vorspeisensalat mit saisonalem Topping **vegan** | 5,50

- mit zwei ofenfrischen Kasspressknödeln **vegetarisch** | 9,50

- mit gebratenen Pfifferlingen **vegan** | 10,30

Unser beliebtes "Deichei"

Gebackenes Ei, süß-sauer eingelegter Spargel mit Blattsalat & warmen Bergkäseschaum 12,30

Tomate-Mozzarella

Ganzer Büffelmozzarella, bunte marinierte Tomaten, Granola, Bärlauchöl | 13,90

Sylter Hummersuppe

Maishähnchenpraline, Zwiebelmarmelade, Bärlauchöl | 11,00

Aus Hummerkarkassen gekocht – eine Hommage an unsere Zeit auf Sylt.

Rindssuppe mit frischem Schnittlauch und

- Kräuterfrittaten mit Wurzelgemüse | 7,90

- einem Kasspressknödel mit geriebenem Bergkäse | 7,90

„Unsere Gerichte verstehen sich als saisonale Momentaufnahmen und können variieren“

Unsere Hauptdarsteller

Überraschungs-Menü

Mit der besten Auswahl unserer Neunzehnküche 3-Gänge | 49 p.P. | 4-Gänge 59 p.P.

Fischfilet nach Wochenempfehlung

Rahmkohlrabi, Kartoffelkrapfen, Senfkörner, Hummerschaum | 27,80

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale **Unser Signature Dish**

In Butterschmalz geschwenkt, glasierte Petersilienkartoffeln, hausgemachte Preiselbeeren und Zitrone | 28,90

Zwiebelrostbraten - Interpretation vom Küchenchef Max

Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Butterspätzle, einem Haufen knusprigen Röstzwiebeln, umhüllt von einer aromatischen Jus | 29,90

Traditionell hergestellte Ravioli **Unser Signature Dish**

Feta-Spinat-Füllung mit Tomatenragout, brauner Butter, Bergkäse **vegetarisch** | 20,50

Brennnesselrisotto **Unser Signature Dish**

Mit saisonalem Gemüse, Bergkäse, Mandel, **vegetarisch, vegan möglich** | 19,50
mit saftig gebratener Maishänchenbrust | 27,00

Deftiges Rindergulasch

Mit Salzkartoffeln und hauseingelegter Gurke | 22,90

Schweinekotelett

Mit Butterspätzle, Wurzelgemüse und Jus | 23,90

Für Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne an.

In unserer aktuellen Speisekarte können folgende allergene vorkommen:

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer etc.), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch und Laktose, **H:** Schalenfrüchte (Nüsse wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.), **L:** Sellerie, **M:** Senf, **N:** Sesamsamen, **O:** Schwefeldioxid und Sulfite, **P:** Lupinen, **R:** Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch etc.)

Unsere süßen Schmankerl

Jasmins Apfelstrudel **Unser Signature Dish**

lauwarm, mit Vanilleeis oder Vanillesauce **vegetarisch** | 8,60 mit Veganem-Vanilleeis | 9,60

Steirisch inspiriertes Vanilleeis

mit gerösteten Kürbiskernen, Schokolade, Baiser, Kürbiskernöl | 7,40

Eis:

3erlei Eis 6 | 2 Kugeln 4,50 | 1 Kugel 2,50

Erdbeere, Joghurt, Vanille, Schokolade **vegetarisch**

Limetten-Sorbet, Orangen-Sorbet, **vegan** | Vanilleeis-Vegan +1,00

Affogato - Vanilleeis mit Espresso

der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends 5,90

Eisschokolade

Kakao, Vanilleeis, Sahne | 6,50

Eiskaffee

Kaffee, Vanilleeis, Sahne | 6,50

Jeden Sonntag oder mit Voranmeldung bei Ihrer Reservierung:

Max' Kaiserschmarrn mit Rum- oder Apfelrosinen (Alkoholfrei)

und Zwetschgenröster oder Apfelkompott | 13,90

Wartezeit ca. 30 Minuten – Je nach Gäste aufkommen

Unsere Tips zum Dessert:

Heiße Schokolade

Milch mit belgischer Callebaut Schokolade

Weißer | Zartbitter | Vollmilch 6,50 €

Aus eigener Herstellung

Fichtensprossenschnaps

2 cl – 3 €

Eistee Zitrone oder Pfirsich

0,2 L 3,50 €

0,4 L 6,00 €

Bei Änderungen der Beilagen behalten wir uns entsprechende Preisanpassungen vor.

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.