

## Österreichische Spezialitätenwoche

17. - 23. Oktober 2016



### Aperitif "Was für'n Appetit"

Aperol SPRITZ 0,2	4,80€
HUGO 0,2	4,80€
Alm HUGO 0,2	4,80€
Frigo Wild Beery 0,2	4,80€

### Vorspeisen oda "Was für'n kloan Hunga"

<b>"G'SOIZANA RADI"</b> fein geschnittener Rettich gesalzen, mit Baguette	3,80€
<b>"HAUSG'MOCHTE SUIZ"</b> Hausgemachte Sulze mit Zwiebeln, steirischem Kürbiskernöl an Essig-Öl-Dressing und Salatgarnitur	8,90€
<b>"WURSCHTSOLOT"</b> Streifen von der Wurst und Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurkerl dazu reichen wir Brot	8,90€
<b>RÄUCHERFORELLEN TARTAR</b> mit Zwiebel, Paprika und Petersilie an knackigem Rapunzelsalat an Kürbiskernöl und Kürbiskernen, reich garniert	9,90€
<b>"WEINBERGSCHNECKEN"</b> mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Käse überbacken	10,80€
<b>"BRETT'LJAUSE"</b> rustikale Jause mit Tiroler Speck, Käse, Braten und Wurst reichlich garniert mit Paradeiser, Gurkerl und Kren, dazu Bauernbrot	11,80€

### Fitnesssteller "Arnolds Powergeheimnis"

<b>"BOCHANE CHAMPIGNONS"</b> gebackene Champignons mit Soße Tartar und Salatgarnitur	11,90€
<b>"BOCHENA EMMENTOLER"</b> gebackenem Emmentaler und Preiselbeeren an frischen Salaten der Saison	12,90€
<b>"HENDLSALOD"</b> gemischte frische Salate der Saison mit Backhendl, reich garniert	13,90€

**Hotel ~ Bar ~ Restaurant**

Unterloh 62 ~ 32457 Porta Westfalica

Tel: 05731/75 50 980 ~ Fax: 05731/75 50 989

info@weserschiffchen.de ~ www.weserschiffchen.de



## Österreichische Spezialitätenwoche

17. - 23. Oktober 2016



### *Suppen "Was Quats zum Schlürfn"*

#### **RINDSSUPPE** mit Einlage Ihrer Wahl

Frittaten oder Grießnockerl 4,20€

Leberknödel 5,80€

**SCHWAMMERLSUPP'N** mit Tiroler Knödel 5,20€

**STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPP'N**  
mit Schlagobershäubchen 5,20€

**GULASCHSUPP'N**  
hausgemachte Gulaschsuppe mit Erdäpfel, Paprika und Schwammerl,  
im Löwentopf serviert 5,80€

### *Fisch "A Bissl was aus'm Teich und See"*

**FORELLE "MÜLLERIN"**  
mit Kräuterbutter und Petersilienerdäpfel 14,90

**BARSCHE AM SPIEß**  
Würfel vom Barschfilet mit Speck, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Tomate  
am Spieß an Hummerbuttersoße und Dillreis 16,90€

# Österreichische Spezialitätenwoche

17. - 23. Oktober 2016

## Hauptspeisen "Herzhofts aus Östarreich"

### **INNVIERTLER KNÖDELTeller**

Speckknödel in eigener Jus,  
mit hausgemachtem Sauerkraut und Oberskren

12,90€

### **KÄRNTNER KASNUDELN** (Vegetarisch)

Teignudeln mit feiner Käsefüllung an Butterschmelze mit Muskat

12,80€

### **STEIRISCHES WURZELFLEISCH**

Schweineschulter im Wurzelsud serviert  
mit Petersilerdäpfel und frisch geriebenen Kren

14,90€

### **SAFTIGE SCHWEINSSTELZE**

in eigener Jus mit Semmelknödel und Sauerkraut

14,90€

### **KALBSGULASCH**

saftiges Kalbsfrisch in Paprikarahm dazu reichen wir hausgemachte Nockerl

14,90€

### **"G'FÜTS HENDL"**

gegrilltes Hühnerbrüstchen gefüllt mit Mondseer Käse auf Waldschwammerlgulasch  
dazu reichen wir gerösteten Brezenknödl

15,90€

### **"RINDSZUNG"**

pochierte Rinderzunge in einer Freihof Marillensoße  
an glacierten Schwarzwurzeln und Erdäpfelpüree

15,90€

### **WIENER TAFELSPITZ**

mit gedünstetem Wurzelgemüse, Erdäpfelröster und Semmelkren

16,80€

### **"ORIGINAL" WIENER SCHNITZEL**

paniertes Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel  
und Preiselbeer-Pfirsich

16,90€

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

Schnitzel vom Rinderrücken natur gebraten in Zwiebel-Rotweinjus  
mit gerösteten Nockerln und gemischtem Gemüse

18,90€

### **TIROLER KALBSLEBERGESCHNETZELTES**

Streifen von der Kalbsleber in Rotweinjus  
mit gegrillten Apfelradeln, Speckstreifen und Preiselbeeren  
dazu servieren wir Erdäpfelpüree

19,90€

# Österreichische Spezialitätenwoche

17. - 23. Oktober 2016



## Heißes vom Grill

### "FUHRE MIST"

Steaks vom Schwein, Rind und Huhn auf Bratkartoffeln,  
mit gegrilltem Würstchen und gerösteten Pilzen garniert 17,90

### PFEFFERSTEAK

200g Filetsteak an grüner Cognac-Pfeffersoße mit Kroketten  
dazu reichen wir frisches Gemüse vom Markt 25,90

<b>RINDERRUMPSTEAK</b>	150g	12,00
	200g	15,70
	250g	19,30
	300g	22,80

<b>RINDERFILETSTEAK</b>	150g	18,00
	200g	23,70
	250g	29,30
	300g	34,80

zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter und Meerrettich

## dazu Beilagen Ihrer Wahl

Zwiebeln, geröstet	€ 2,80	geröstete Champignons	€ 2,80
Speckbohnenröllchen	€ 3,20	Gemüse	€ 3,20
Portion Brot	€ 1,50	Petersilienkartoffeln	€ 2,80
Pommes Frites	€ 2,80	Bratkartoffeln	€ 4,20
Röstinchen	€ 2,80	Kroketten	€ 2,80
gemischter Salat vom Buffet	€ 4,20	Butternockerl	€ 2,80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 4,20	Semmelknödel	€ 3,20
Kräuterbutter (extra Portion)	€ 1,00	Pommes Dauphine	€ 3,20
Gegrillter Maiskolben	€ 3,80	Curly Fries	€ 2,80
Basmati Duft Reis	€ 2,80	Soße Ihrer Wahl	€ 3,80
Ketchup & Mayonnaise	€ 0,40	Waldpilz, Pfefferrahm- od. Natursoße	

## Österreichische Spezialitätenwoche

17. - 23. Oktober 2016



### Mehlspeisen "Fia unsere Siass'n"

**"SCHOKOHUPF" IM HEMD**

kleines Schoko-Nuss-Törtchen in Schokoladensoße  
an Vanilleeis und Schlagobers

5,80

**PFANNENFRISCHER PALATSCHINKEN**

gefüllt mit Vanilleeis an Schokosoße und Schlagobers

5,10

**KAISERSCHMARR'N**

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

5,80

**ZWETSCHKENKNÖDEL mit Zwetschkenröster**

in Zuckerbrösel, mindestens 20 Minuten Wartezeit!

5,80

**"HEIDELBEERDATSCHERL"**

Teigdatscherl mit Heidelbeeren und Waldfrucht-Eis an Sahne

5,80

**GEBACKENE APFELRADELN**

im Backteig gebacken an Vanilleeis mit Minze

6,20

**GEMISCHTES EIS (3 Kugeln) MIT SAHNE**

zur Wahl Vanille, Erdbeere, Schoko, Walnuss

3,80

*An Guatn!*

## *Getränke*

### *Null Promi*

		€
Coca Cola *1, 2, 3	0,30 l	2,10
Coca Cola *1, 2, 3	0,50 l	3,20
Coca Cola light *1, 2, 3, 4	0,30 l	2,10
Coca Cola light *1, 2, 3, 4	0,50 l	3,20
Fanta *1, 2	0,30 l	2,10
Fanta *1, 2	0,50 l	3,20
Sprite *2, 3	0,30 l	2,10
Sprite *2, 3	0,50 l	3,20
Almdudler *1, 2 (Kräuterkracherl)	0,33 l	3,00
Vita Malz	0,33 l	2,20
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	0,33 l	2,60
Römerquelle Mineralwasser Still	0,33 l	2,60
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	5,60

### *Noch jedm Swipps a "Schwepps" 0,2*

Bitter Lemon *2, 5	2,20
Tonic Water *2, 5	2,20
Ginger Ale *1, 2	2,20

\*1 Farbstoff  
 \*2 Säuerungsmittel

\*3 Konservierungsmittel  
 \*4 Süßstoff

\*5 Chinin

### *Aus unsam Softlodn, "Vitaminstösschen"*

Orangensaft	0,2 l	2,10
Apfelsaft	0,2 l	2,10
Apfelsaft gespritzt	0,2 l	2,10
Apfelsaft gespritzt	0,4 l	3,50
Tomatensaft	0,2 l	2,20
Multivitaminensaft	0,2 l	2,20
Bananensaft	0,2 l	2,20
Kirschsaff	0,2 l	2,20
Traubensaft	0,2 l	2,20

### *Vorsicht hoas und flüssig*

Verlängerter (do wird da woam ums Herzal)	1,80
Kleiner Brauner (ned züh' oba stoak)	2,00
Großer Brauner (föh' di wie in Wean)	3,80
Wiener Melange (mid vüh' Schaum)	2,80
Cappuccino (wia auf da Via Veneto)	2,40
Kaffee Hag (so muaß Kaffee schmeck'n)	2,00
Heiße Schokolade (oba bitte mit Schlag)	2,40
Glas Tee (it's tea time)	2,00

## *Für jeden was!!! 5 cl*

	€
Campari Soda	3,20
Campari Orange	3,60
Martini Dry	3,20
Martini Rosso	3,20
Martini Bianco	3,20
Sherry Trocken	3,80
Sherry Medium	3,80

## *Es muas prickln!*

Piccolo Prosecco 0,2 l	4,80
Prosecco Flasche 0,7 l	20,90
Capesecco "Rose" 0,7 l	20,90
MM Sekt 0,25	5,80
MM Sekt 0,7	21,90
Fürst vom Metternich 0,7 l	22,90
Sektkellerei Schlumberger Sparkling, Flaschengärung 0,7 l	29,80

*Oh Aholol, oh Aholol, du bist mein Feind, ich weiß es wohl.  
Doch schon in der Bibel steht geschrieben: "Du sollst auch deine Feinde lieben!"*

## *Whisky 2 cl*

Johnnie Walker Red Label *1,4	3,00
Jim Beam Bourbon	3,00
Jack Daniels	3,00

## *Obstuz-Beschleiniga 2 cl*

Sambuca ( <i>Vorsicht klebt wie Pattex</i> )	2,40
Barcardi ( <i>living in the morning sun</i> )	2,80
Bailey's Irish Cream ( <i>Irlands Devisenbringer</i> )	2,40
Amaretto ( <i>geili, geili</i> )	2,00
Tequila ( <i>Agavenbrühe</i> )	2,40
Pernod – mit Farbstoff ( <i>musst "Du" trinken</i> )	2,40
Ramazzotti ( <i>typisch italienisch</i> )	2,40
Jägermeister ( <i>Vorsicht Wildwechsel!</i> )	2,40
Fernet Menta ( <i>Man sagt er habe magische Kräfte</i> )	2,40
Fernet Branca ( <i>Das Getränk für Tiefflieger</i> )	2,40
Underberg ( <i>nicht nur für Schluchtenjodler</i> )	2,00
Malteser ( <i>Caritas-Cognac</i> )	2,20
Wacholder ( <i>mit Schuss oder ohne</i> )	2,00
Wodka ( <i>Russischer Tee</i> )	2,40
Schröder Bonekamp ( <i>Hoamatsaft!</i> )	2,20
Linie Aquavit ( <i>eiskoid serviert</i> )	2,40
Korn ( <i>von "Uns" für "Uns"</i> )	2,00
Mit Schuss ( <i>Cola, Fanta, Sprite..... usw.</i> )	0,80

## *Cognac, Weinbrand, Brandys 2 cl*

	€
Asbach Uralt ( <i>Ur Ur Alt</i> )	2,80
Remy Martin ( <i>Martin my love</i> )	3,40
Brandy ( <i>brenn di ned</i> )	3,00

## *Bia vom Foss*

Seiterl Zipfer	0,3 l	2,40
Halbe Zipfer	0,5 l	3,60
Krombacher Pils	0,2 l	1,60
Krombacher Pils	0,3 l	2,40
Krombacher Pils	0,4 l	3,00
Herforder Pils	0,3 l	2,40
Herforder Pils	0,4 l	3,00
Radler oder Schmutz	0,3 l	2,40
Radler oder Schmutz	0,4 l	3,00

## *Aus da Floschn*

Edelweiß Weizen naturtrüb	0,5	3,50
Schöffelhofer Weizenbier Hefe Dunkel	0,5 l	3,50
Schöffelhofer Weizen hell	0,5 l	3,50
Diebels Alt	0,33	2,40
Diebels Alt mit Schuss	0,4	3,00
Erdinger Weizenbier "Alk-frei"	0,5 l	3,50
Krombacher "Alk-frei"	0,33 l	2,20

## *A Schnapsertl aus Östareich g'fällig? 2 cl*

Marille ( <i>mhm lecker is</i> )	2,80
Enzian ( <i>ned pflückn Naturschutz, oba tringa derf man</i> )	2,80
Obstler ( <i>nix für Weicheier</i> )	2,80
Zwetschke ( <i>la la la</i> )	2,80
Williams ( <i>der "guade" Geist noch dem Ess'n</i> )	2,80
Grappa ( <i>Unterhosen-Stürmer</i> )	2,80
Vogelbeere ( <i>nix von Vögeln</i> )	2,80
Waldhimbeere ( <i>frisch aus dem Wald</i> )	2,80
Kräuter ( <i>aus Muttis Kräutergarten</i> )	2,80
Zirbe ( <i>da kracht der Wald</i> )	2,80