

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Gemischter Beilagensalat

5,-

Mediterran mariniertes, gebratenes Oktopus an gemischtem Blattsalat,
Kirschtomaten und Johannisbeervinaigrette

15,-

Gebackener Schafskäse auf Gemüsebandnudeln „Marrakesch Style“

12,-

Großer Salatteller „Turmstuben“ - mit gemischtem Blattsalat, Gurke,
Tomate, Karotte, Paprika, Oliven, Peperoni, Mais & Croutons

10,-

mit gebratenen Putenstreifen

14,-

Tomatencrèmesuppe mit marinierten Büffelmozzarella

7,-

Flädlesuppe oder Maultaschensuppe

5,-

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH / FISCH

Mit gebratenem Gemüse gefülltes Kräuterflädle und Blattsalaten

13,-

Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomatensugo

16,-

Südtiroler Schlutzkrapfen - mit Ricotta und Spinat gefüllt, gebratenen
Steinchampignons und Parmesankäse, dazu gemischter Beilagensalat

14,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Tagliatelle, gebratenes Gemüse und
Limetten-Tymian-sauce

24,-

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel mit gebratenen Steinchampignons
oder Rahmschnitzel

15,-

Cordon Bleu vom Schweinerücken

18,-

zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise hausgemachte Spätzle
oder Pommes und einen Beilagensalat

Kalbsnierle in Portweinsauce mit Röstkartoffeln

19,-

Schweinefiletmedallions mit Steinchampignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

26,-

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischter Salat

14,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Grüner-Pfefferrahmsauce und Bandnudeln

29,-

Argentinisches Rumpsteak Black Angus Rind - gemischte Blattsalate, Kraut- Karotten und Kartoffelsalat, Paprika, Mais, Tomate und Gurke

29,-

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Win Win – Weingut Von Winning, Jahrgang 2018 – Deidesheim, Pfalz

Lemberger, Pinot Noir, Merlot und Cabernet

0,75l. 22,50

0,1l. 3,90

0,2l. 6,50

DESSERT

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Bourbon-Vanilleeis

7,-

Kaffeepalatschinken gefüllt mit Preiselbeeren und Vanillesauce

7,-

Drei Kugeln mit Sahne

5,-

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Haselnuss – Stracciatella

Italiens „Dolce“ Insider – der AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,-

SPEZIAL

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag – unsere Schnitzelgerichte mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit gemischtem Salat für 7,50 €

Freitag – mit Cordon Bleu ins Wochenende – mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit Beilagensalat für 10,- €



KESSLER SUMMERBREEZE 2.0

SAMSTAG 06|08|2022
AB 18 UHR

PRICKELNDE GETRÄNKE TREFFEN AUF
CHILLIGE BEATS.

IM HOF DER TURMSTUBEN

POWERED BY AROMIUM UND KESSLER