



OSTERTAG

Restaurant Events Tagungen

**SPEISEKARTE
GETRÄNKEKARTE**

RESERVIERUNGEN: 07361/9978108

EMAIL: RESERVIERUNG@OSTERTAG-AALEN.DE

VORSPEISEN

Frischer Pflücksalat

mit Himbeer-Rosmarindressing, Kartoffelsalat, Paprika, Tomaten und Brotcroutons 5,00 €

Als Topping zum Salat:

... Black Tiger Garnelen gebraten mit Knoblauch, Zitrone und Baguette 12,20 €

... Baby Mozzarella in Basilikumpesto 9,80 €

... Gebratene Kürbismaultasche und Kürbiskernöl 8,90 €

Tomatensuppe (vegan)

mit Reis, Koriander und Kokosmilch 6,00 €

Flädlesuppe 5,50 €

VEGETARISCH

Ostertag-Käsespätzle

Mit Röstzwiebeln und Pflücksalat 11,70 €

...als Vorspeise ohne Salat 7,80 €

Linsenbolognese (vegan)

Mit Wurzelgemüse in Tomatensauce und Pasta 12,80 €

...als Vorspeise 8,90 €

Mediterranes Kartoffel-Gemüse (vegetarisch)

Mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Gewürzen und Parmesan überbacken 11,90 €

...als Vorspeise 7,90 €

Spaghetti in Tomatensauce (vegetarisch)

Mit Parmesan und Beilagensalat 8,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Wurstsalat

Mit Zwiebeln, Tomate, Gurke und Brot 7,50 €

Schweizer Wurstsalat

Mit Käse, Zwiebeln, Tomate, Gurke und Brot 8,50 €

Basilikumrisotto

Mit mediterranem Gemüse und Knoblauchgarnelen 15,80 €

FLEISCHESLUST

Unsere Steaks werden zuerst auf dem Grill angebraten, danach langsam im Ofen bei 120° zubereitet. Diese Art der Zubereitung dauert etwas länger, aber das Ergebnis entschädigt die Wartezeit.

Zwiebelrostbraten

200g, medium gebraten mit zweierlei Zwiebeln, Jus und Spätzle 23,50 €

Argentinisches Rinderfilet

250g bei 54 Grad medium gebraten mit Pommes Frites 32,90 €

„Beef & Reef“

Rinderfiletsteak 250g bei 54 Grad medium gebraten mit drei Black Tiger Garnelen gebraten in Knoblauchmarinade und Cole Slaw Salat 41,00 €

Rindersteak vom Flap Meat

250g medium gebraten bei 55 Grad mariniert mit japanischer Teriyakisauce und Süßkartoffelpommes 26,60 €

Wiener Schnitzel

Vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeere, Kapernapfel und Sardelle, dazu Pommes Frites 20,50 €

Geschmorte Lammstelze

In Rotwein gegart mit Knoblauch, Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln 26,00 €

Schweinelendchen

Mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce 15,90 €

Kalbsbrust

Geschmort und gefüllt mit Semmelknödelteig dazu Spätzle und Rahmsauce 21,20 €

Grobe Bratwürste

Von der Landmetzgerei Wiedenhöfer, mit Jus und Spätzle 11,80 €

Hausgemachte Maultaschen

Von der Landmetzgerei Wiedenhöfer, gebraten mit Jus und Kartoffel-Pflücksalat 11,20 €

Geröstete Maultaschen

Mit Zwiebeln und Ei, dazu ein Kartoffel-Pflücksalat 12,60 €

Schweinefiletmedaillons

Auf mediterranem Kartoffelgemüse 16,50 €

Lachsfilet

auf der Haut gebraten. Serviert im Caldeira Sud mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Koriander, Knoblauch und Muschelfond, dazu Basilikumrisotto 26,80 €

BEILAGEN

Beilagensalat	5,00 €
Cole Slaw Salat	5,00 €
Hausgemachter Kartoffelsalat	5,00 €
Hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel	5,00 €
Pommes Frites	5,00 €
Süßkartoffel Pommes	5,00 €
Mediterranes Gemüse	5,00 €
Basilikumrisotto mit Grana Padana und Nußbutter	6,20 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre):

Lightning MacQueen <i>Pommes Frites mit Ketchup & Mayo</i>	4,50 €
Rusty <i>Kässpätzle mit Röstzwiebeln</i>	6,50 €
Sally <i>Spätzle mit Sauce</i>	5,00 €
Luigi <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	5,00 €
Strip „The King“ <i>Schnitzel vom Schwein mit Pommes oder Spätzle mit Sauce</i>	10,50 €
Tex Dinoco <i>Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes und Mayo</i>	7,50 €

DESSERT

Apfelküchle <i>mit Zimtzucker und Vanilleiscreme und Sauce</i>	7,20 €
Zitronensorbet <i>mit Waldbeerensauce mit Prosecco aufgegossen</i>	7,20 €
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,30 €
Despresso <i>Espresso mit kleiner Fruchttarte</i>	4,50 €
Kleine süße Leckereien im Gläschen	
Schokoladenmousse <i>mit Himbeerfruchtmark</i>	3,50 €
Coffee & Cream <i>Intensives Kaffeemousse und Milchcreme</i>	3,50 €
Passionsfruchtmousse <i>mit Mangofruchtmark</i>	3,50 €

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Creme	3,20 €
Milchkaffee	3,80 €
Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,80 €

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren verschiedenen Teesorten

SOFTDRINKS

Coca Cola – Cola Light – Fanta	0,33l	3,50 €
Spezi – Zitronenlimonade	0,5l	3,50 €
Adelholzener Bio Saftschorle	0,25l	3,10 €
<i>Johannisbeere – Apfel – Rhabarber</i>	0,5l	4,40 €
Honest Eistee	0,33l	4,20 €
<i>Himbeere + Basilikum – Pfirsich + Rosmarin – Zitrone + Honig</i>		
Adelholzener Mineralwasser	0,25l	2,30 €
<i>Classic oder Naturell</i>	0,75l	4,80 €
Karaffe Tafelwasser	1,0l	3,50 €
<i>Classic oder Naturell</i>		

BIER

Augustiner Hell	0,3l	3,30 €
	0,5l	3,60 €
Augustiner Weissbier	0,5l	3,80 €
Augustiner Pils	0,3l	3,30 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,3l	3,30 €
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5l	3,80 €
Radler	0,5l	3,60 €
Russ	0,5l	3,80 €

PRICKELNDES

Weinschorle			0,2l	4,50 €
Mionetto Frizzante			0,1l	3,80 €
Mionetto Spumante			0,1l	4,80 €
Aperol Spritz			0,2l	6,00 €
Ostertagschorle			0,2l	6,00 €
<i>Frizzante, Lillet, Wild Berry</i>				
Crémant de Loire Rosé	0,1l	6,00 €	0,75l	48,00 €
<i>Gratien & Meyer, Frankreich</i>				

CHAMPAGNER

Alfred Gratien Brut			0,75l	110,00 €
<i>Maurice Cerveaux, Frankreich</i>				
Alfred Gratien Brut Rosé			0,75l	130,00 €
<i>Maurice Cerveaux, Frankreich</i>				

WEIßWEINE

Chenin Blanc	0,1l	2,50 €	0,2l	4,80 €	0,75l	18,00 €
<i>Millstream, Südafrika</i>						
Lugana „Val dei Molini“	0,1l	4,50 €	0,2l	8,00 €	0,75l	32,00 €
<i>Cantina di Custoza, Lugana</i>						
Cataratto	0,1l	3,50 €	0,2l	6,50 €	0,75l	21,00 €
<i>Baglio Normann, Sizilien</i>						
Sauvignon Blanc	0,1l	4,00 €	0,2l	7,50 €	0,75l	28,00 €
<i>Selection Grieser, Württemberg</i>						
Sauvignon Blanc					0,75l	35,00 €
<i>Villa Maria, Neuseeland</i>						
Grauer Burgunder	0,1l	3,50 €	0,2l	6,00 €	1,0l	20,00 €
<i>Diehl, Pfalz</i>						
Chardonnay „19 Crimes“					0,75l	32,00 €
<i>Diehl, Pfalz</i>						

ROSÉWEINE

Escapade Cabernet Sauvignon Rosé	0,1l	3,00 €	0,2l	5,50 €	0,75l	20,00 €
<i>Selection Grieser, Portugal</i>						
Zinfandel					0,75l	25,00 €
<i>Beringer, Kalifornien</i>						

ROTWEINE

Weinberg Dolomiten Cuvée	0,1l	3,50 €	0,2l	6,00 €	0,75l	21,00 €
<i>K. Martini & Sohn, Südtirol, Italien</i>						
Trollinger mit Lemberger	0,1l	3,00 €	0,2l	5,00 €	1,0l	19,00 €
<i>Weingärtner Stromberg Zabergäu, Württemberg</i>						
Primitivo	0,1l	3,50 €	0,2l	6,00 €	0,75l	21,00 €
<i>I Muri, Italien</i>						
Malbec „MC“	0,1l	4,00 €	0,2l	7,80 €	0,75l	29,00 €
<i>Santa Celina, Argentinien</i>						
Cuvée Douro	0,1l	5,00 €	0,2l	8,90 €	0,75l	33,00 €
<i>Churchill's Estates, Portugal</i>						
Cabernet Sauvignon					0,75l	41,00 €
<i>Columbia Crest, Washington State, USA</i>						
Cabernet Sauvignon					0,75l	75,00 €
<i>Baron de Ley, Vina Jmas, Rioja, Spanien</i>						
Merlot "Ethos"					0,75l	95,00 €
<i>Chateau Ste. Michelle, USA</i>						

COCKTAILS

Moscow Mule	9,80 €
<i>Vodka, Gingerbier, Limettensaft, Limette</i>	
Sex on the Beach	8,50 €
<i>Vodka, Melonenlikör, Apricot Likör, ORangensaft</i>	
Gulf Stream	9,80 €
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Blue Curacao, Grapefruitsaft, Ananassaft</i>	
Daiquiri	8,50 €
<i>Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Pineapple Fizz	8,50 €
<i>Havana, Ananassaft, Zuckersirup, Soda</i>	
Bloodhound	9,80 €
<i>Gin, Wermut, Erdbeeren, Soda</i>	
Gin Daisy	9,80 €
<i>Gin, Limettensaft, Grenadine, Minze</i>	
Gin Fizz	9,80 €
<i>Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Cocktailkirsche</i>	
Whiskey Sour	9,80 €
<i>Bourbon Whiskey, Eiweiß, Zuckersirup, Cocktailkirsche</i>	
Manhattan	9,80 €
<i>Bourbon Whiskey, Roter Wermut, Angostura, Cocktailkirsche</i>	

COCKTAILS

Mojito	8,50 €
<i>Rum, Limettensaft, Zucker, Minze, Soda</i>	
Pina Colada	8,50 €
<i>Bacardi, Ananassaft, Kokosmilch, Cocktailkirsche</i>	
Long Island Iced Tea	9,80 €
<i>Gin, Vodka, Weißer Rum, Tequila, White Curacao, Limettensaft, Zuckersirup, Cola</i>	
Touch Down	8,50 €
<i>Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Marakujasaft</i>	
Mai Tai	9,80 €
<i>Havana, Limetten, Limettensaft, Zuckersirup, Mandelsirup, Cointreau</i>	
Caipirinha	8,50 €
<i>Pitu, Limetten, Brauner Zucker, Soda</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Dolce Vita	7,00 €
<i>Ananassaft, Kirschsft & Limejuice</i>	
Ipanema	7,00 €
<i>Limetten, Ginger Ale & Rohrzucker</i>	
Virgin Colada	7,00 €
<i>Ananassaft, Kokossirup & Sahne</i>	