

# Frühstücken im Gasthaus Fabecks

## Süßes Frühstück

Sahnejoghurt mit frischem Obst, dazu 2 Brötchen,  
Marmelade oder Honig

6,20 €

## Traditionelles Frühstück

Tiroler Bauernschinken, gekochter Schinken, italienische Salami,  
Käse, Butter und Brotkorb

8,50 €

## Lachsfrühstück

Hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich, Kartoffelröstlinchen  
und Rührei mit Flußkrebsschwänzen, Butter und Brotkorb

10,80 €

## Käsefrühstück

Junger Gouda, Chaumes, Castello Frischkäse, franz. Schafskäse  
Tete de Moine und drei kleine Stücken vom Camembert im Teig  
gebacken mit Preiselbeeren dazu Butter und Brotkorb

11,50 €

## Gourmetfrühstück

Roastbeef, hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich, italienische Salami,  
Tiroler Bauernschinken, gekochter Schinken, Variation von Käse,  
Joghurt mit frischem Obst und Walnüssen, Rührei mit Schinken,  
Marmelade und Brotkorb, dazu wahlweise

ein Glas Prosecco 0,1l oder ein Glas Orangensaft 0,2l pro Person

14,50 €

für 2 Personen

24,50 €

## Eierspeisen

Zwei Spiegeleier mit kross gebratenen Speckstreifen,

Toast und Butter

5,60 €

Rührei natur von drei Eiern, Toast und Butter

5,20 €

Rührei wahlweise mit Schinken, Zwiebeln,

Champignons oder Tomaten, Toast und Butter

5,90 €

Rührei mit Krebschwänzen, frischen Kräutern, Toast und Butter

7,50 €

1 gekochtes Ei

1,40 €

## Aus dem Suppentopf

Chili con Carne	6,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rind und Schweinefleisch	6,90 €

## Salate – frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salat	4,60 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Pesto, Olivenöl und Balsamessig	10,80 €
Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Strauchtomaten, grüner Gurke, Paprika, einem gekochten Ei und French Dressing	11,50 €
Salat „Korsika“ Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Strauchtomaten, grüner Gurke und Paprika, angemacht mit Balsamico und Olivenöl, dazu korsischer Schafskäse und Kräuteroliven	13,80 €
Salat mit Hähnchenbrust Tranchen von der Hähnchenbrust auf frischen Blattsalaten, dazu frische Früchte, Minifrühlingsrollen und French Dressing	14,90 €
Salat „Brasília“ Drei dünne Scheiben vom Hüftsteak, zart rosa gegrillt, auf Ruccolabett mit Strauchtomaten, geröstete Pinienkerne, rosa Pfeffer, Parmesanspänen und Sauce Vinaigrette	16,90 €
Salat mit Zanderfilet Filet vom Zander in Butter gebraten, auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Paprika, Gurken, Sauce Vinaigrette und ofenwarmen Kräuterbaguette	16,90 €

French-Dressing	ein cremiges Dressing aus Pflanzenöl, Eigelb, Weißwein und Gewürzen
Sauce vinaigrette	Balsamico-Ölivenöl-Dressing mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen

## Vegetarische Gerichte

Zwei pikante Lauch-Paprika Eierkuchen  
auf Gemüserahm an einem Salatbouquet 11,90 €

Provenzalische Gemüse-Pfanne  
Paprika, Zucchini, Champignons und Kartoffeln mit Schafskäse  
überbacken 13,50 €

## Burger und Ofenkartoffeln

Hausgemachter Beefburger  
mit Burgersauce, Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebelringen, Baconstreifen  
und Käse überbacken, dazu Pommes 12,90 €

Folienkartoffel  
gefüllt mit Kräuterquark an einem kleinen Salatbouquet 9,20 €

Mexikanische Kartoffel  
mit Chili con Carne gefüllt und mit Käse überbacken 10,50 €

Hähnchenkartoffel  
gefüllt mit Hähnchenfiletstreifen in Champignonrahm 11,50 €

Schlemmerkartoffel  
gefüllt mit Kräuterquark und belegt mit hausgebeiztem Lachs 12,50 €

## Nudeln und Spätzle

Käsespätzle  
hausgemacht, mit Schinken, Kräutern und Zwiebelschmelze 11,50 €

Penne all'arrabbiata  
mit scharfer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Chili, Kräutern 10,80 €

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen  
in Pesto mit Champignons und frischem Parmesan 14,90 €

Frische Bandnudeln  
mit Gorgonzolasauce, Brokkoli, Schinkenstreifen  
und Mandelblättchen 12,90 €

Frische Bandnudeln  
mit Flusskrebsschwänzen, Blattspinat, Sauce Hollandaise  
und rosa Pfeffer, dazu frisch geriebener Parmesan 14,90 €

## Biergerechte Kleinigkeiten

Nachos mit Käse überbacken dazu Guacamole, Salsa und Cheese Dip	7,40 €
Hähnchenflügel kross gebacken mit einer würzigen Barbeque-Sauce	9,50 €
Chicken-Snack kleine Hähnchenfilets in Mandelhülle gebacken, mit Curry-Ingwer-Dip	12,50 €
Fleischbällchen im würzigen Bierteig gebacken mit hausgemachten Dipsaucen	9,50 €
Strammer Max zwei Spiegeleier auf Landbrot mit geräuchertem Schinken	7,20 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frischen Früchten und frittiertes Petersilie	9,40 €
Kleine Käseauswahl verschiedene internationale Käsesorten, dazu ofenfrisches Baguette	13,50 €
Tatar mit Eigelb, groben Pfeffer, Paprika, Kapern, Sardellen, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Landbrot und Butter	15,50 €

## Deftige Hausmannskost

Roastbeef zart rosa, mit Bratkartoffeln u. hausgem. Remouladensauce	14,90 €
Zwei Berliner Bouletten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	12,50 €
Kaisersülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce	13,80 €
Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	11,50 €
Grobes Bauernfrühstück	10,50 €
Schweizer Käse-Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	10,80 €
Brathering pikant eingelegt, mit Bratkartoffeln	11,50 €
Sylter Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	12,90 €

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Zarte Hähnchenbrust vom Grill

mit ausgebratenen Speckstreifen, rosa Pfeffer, Brokkoliröschen  
mit Sauce Hollandaise und Pommes frites

15,20 €

## Hühnercurry

Hähnchengeschnetzeltes in Früchte-Currysauce mit Basmatireis

14,50 €

## Erdnusshähnchen

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit frischem Chili und buntem Gemüse  
in Erdnusscreme, dazu Basmatireis

14,50 €

\*\*\*

## „Elefantenohr“

riesiges paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

14,80 €

## Filetpfanne

Streifen vom Schweinefilet auf Paprika- Zucchini Gemüse,  
verfeinert mit frischem Chili, dazu geröstete Kartoffelwürfel

16,90 €

## Schweinemedaillons

zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterbutter, grünen Bohnen  
und Bratkartoffeln

17,50 €

\*\*\*

## „Ochsenfetzen“

dünngeschnittene Hüftsteaks kurz gegrillt mit Bratkartoffeln  
und Kräuterbutter

15,50 €

## Hüftsteak vom Jungbullen -rosa gegrillt-

mit einer Folienkartoffel, Kräuterquark und Salatbouquet

17,50 €

## Saftiges Rumpsteak

mit Rahmchampignons, Pommes frites und kleinem Salat

20,50 €

## Chilisteak

saftiges Rumpsteak mit Chili und Knoblauch mariniert,  
mit ausgebratenen Speckstreifen und einer Barbeque-Sauce,  
dazu Kartoffelwürfel

20,50 €

## Lamm

### Zartes Lammfilet

mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

22,90 €

### Lammfilet „Gorgonzola“

zartes Lammfilet auf Champignon-Gorgonzolacreme,  
serviert mit gerösteten Kartoffelwürfeln

23,50 €

## Fisch

### Filet vom Zander

in Butter gebraten mit Kapern, Sardellen, Speck und Kräutern  
an frischgeschwenktem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

19,50 €

### Filet vom Fjordlachs

in Butter gebraten mit Brokkoliröschen, Kartoffelröstlinchen  
und Sauce Hollandaise

19,80 €

### Edelfisch-Duett

Filet vom Fjordlachs und Zander auf Rieslingschaum, umlegt mit  
frischem Gemüse und Kartoffeln

21,50 €

## Desserts

### Crêpes „Alaska“

mit heißen Kirschen und Vanilleeis

7,80 €

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahnehäubchen

7,90 €

### Gebackene Apfelinge

mit Zimt, Honig und Schlagsahne

7,80 €

### Eisbecher „Fabecks“

drei verschiedene Kugeln Eis mit frischen Früchten,  
Sahne und Mandelsplitter

6,80 €

### Heiße Himbeeren

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

6,80 €

Eiskaffee (☞) / Eisschokolade mit Sahne

0,3 l

4,50 €

Halbe Portionen aller Speisen werden mit 75 % des Preises berechnet.