

Dienstag – Freitag 21.11. – 24.11.2023

Sellerie-Apfelrahmsüppchen

mit Räucherlachsstreifen und frischen Kräutern € 4,90

Knackiger Feldsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen

Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Speck-Croutons € 11,90

„Teufelstoast“ mit Schweinemedallions

feuriger Chili-Paprikasauce, Speckchips und Salatbukett € 11,00

Saure Zipfeln mit Nürnberger Bratwürstl

Essig-Zwiebelsud und Zoiglbrot € 8,00

Dienstag

Putengeschnetzeltes mit Rahmchampignons, Butterspätzle und Salat € 12,50

Regenbogenforelle gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatteller € 12,50

Mittwoch

Ofenfrische Sparerips mit Twister-Pommes, BBQ-Dip, Sourcreme und Salat € 11,50

Original Pichelsteiner Eintopf mit Zoiglbrot € 8,50

Donnerstag

Krautwickerl mit Hackfleisch gefüllt, Salzkartoffeln und Gurken-Dillrahmsalat € 10,50

Zarte Rehmedallions mit Preiselbeersahnesauce, Kroketten und Broccoli € 16,90

Freitag

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelring, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat € 13,50

Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücke

Spinat-Gorgonzolasahnesauce, Parmesanflocken und Salat € 13,00

Heißes für kalte Tage

Kinderpunsch € 3,00

Mollige Kokos-Schokolade mit Sahne € 3,70

BioWinterapfel Orangen-Punsch o.A. € 3,70

Heißer Apfelsaft mit Zimtstange € 3,50

Bratapfelglühwein € 4,00

Glühwein € 4,00