

Dienstag – Freitag 22.10. – 25.10.2024

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

und Kürbiskernöl € 5,00

Bunter Wildkräutersalat mit gebratenen Lammrückenscheiben

Dressing nach Wahl, Kichererbsen und Avocadospalten, Baguette € 13,90

Krosse Chicken-Wings mit Westernkartoffeln

Sour-Cream- und BBQ-Dip, Salatbukett € 11,00

Oberpfälzer Schwammerlbrühe

mit Kartoffeldotschis und Salatschüsserl € 10,90

Krosser Backfisch mit Sauce Remoulade

hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat € 14,50

Dienstag

Geschnetzelte Rinderleber in leichter Zwiebel-Senfsoße mit Butterreis und Salat € 13,50

Schwäbischer Linsen-Speckintopf mit Spätzle, Würstl und buntem Gemüse € 8,80

Mittwoch

Krautwickerl mit Hackfleisch gefüllt, Kartoffelstampf und Salatschüsserl € 12,50

Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade, Weißbrot und Salatgarnitur € 10,00

Donnerstag

Schaschlik-Topf in delikater Soße und Pommes Frites, Salat € 11,50

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in Kräuterrahm, Parmesan und Salatteller € 12,90

Freitag

Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln € 10,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Apfel-Calvadossoße, gefüllter Kartoffeltasche € 13,50