

Dienstag – Freitag 21.07. – 24.07.2026

Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Leberspätzlesuppe

mit buntem Gemüse und frischer Petersilie € 5,50

Bunte Salatschüssel mit gebackenen Mozzarellasticks

Tomatensalsa und Baguette € 13,00

FrISChe Pfifferlinge „natur“ gebraten

mit Speck, Zwiebeln, Ei und knusprigen Bratkartoffeln, Salat € 15,50

FrISChe Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Kartoffeldotschis und Salatteller € 15,50

Dienstag

Holzfällersteak vom Schweinerücken mit Champignons und brauner Zwiebelsauce

Butterspätzle und Salatschüssel € 14,00

Mexican-Wrap mit gebratenen Putenbruststreifen

Bohnen, Mais, Hotsauce und Cheddarkäse gefüllt, SourCream und Salatgarnitur € 11,00

Mittwoch

Hausgemachte Köttbullar mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Kartoffelpüree € 13,00

„ScampiFritti“ Garnelen im Knuspermantel mit Cocktailsauce

Salatgarnitur und Baguette € 13,50

Donnerstag

Knusperhähnchen auf Wokgemüse mit Curryreis und süßscharfer Sauce € 14,00

„Mac and Cheese“ Pasta mit Käsesauce, Schinkenwürfeln

Tomate und Käse überbacken dazu Salat € 12,00

Freitag

BBQ-Pulled-Pork-Burger „saftiges zerrissenes Schwein“ mit Salat, Gurke

Krautsalat und Tomate, Spezial Pommes und Westernsauce, Salatgarnitur € 12,50

Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln € 11,50

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90