

Dienstag – Freitag 25.08. – 28.08.2026
Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbisöl € 5,90

Leckerer Griechischer Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zucchini
Paprika, Zwiebeln, Kritharaki (Reisnudeln) und Hirtenkäse-Brösel € 10,00

Frische Pfifferlinge „natur“ gebraten
mit Speck, Zwiebeln, Ei und knusprigen Bratkartoffeln, Salat € 15,50

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
Parmesanflocken und Salatteller € 13,90

Erdbeer-Quarkknödeln mit Vanillesauce € 6,90

Dienstag

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat € 13,90
Spanische Paella mit Garnelen, Meeresfrüchten, Seefisch, Reis und Gemüse € 15,50

Mittwoch

Krosser Goldbarsch Backfisch mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 14,50
„**Mac and Cheese**“ Pasta mit Käsesauce, Schinkenwürfeln
Tomate und Käse überbacken dazu Salat € 12,00

Donnerstag

„Hubertuspännchen“ mit zarten Medaillons vom Wild, Waldpilzsauce
Butterspätzle, Preiselbeeren und Rosenkohl € 17,50
Hähnchenbrust im Kokosmantel gebacken auf Curryfruchtsauce, Reis und Broccoli € 14,00

Freitag

Gebratene Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat € 16,50
Gedünstetes Wallerfilet auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln € 14,50

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone
fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90