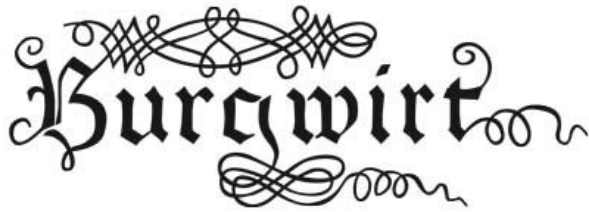


EC-Kartenzahlung nicht möglich



Tageskarte vom 19. Okt. 2020

Wir empfehlen unsere hausgemachte:

Kürbiscremessuppe	3,50 €
Kanonen - Leberknödelsuppe	4,80 €
Kanonen – Leberknödelsuppe mit Zündschnur (Flädle)	5,50 €
Schweinebraten mit Knödel	10,80 €
Schäufele mit Knödel	12,90 €
½ Schäufele mit Knödel	7,90 €
Biergulasch mit Semmelknödel	10,80 €
Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	11,80 €
Balkanschnitzel mit hausgemachten Spätzle	11,80 €
Rindfleischrösti mit Meerrettichrahmsoße, Salkarto. und Preiselbeeren	10,80 €
Kalbs-Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	15,80 €

Vegetarisch:

Brezenknödel oder K-Knödel mit Champignonrahm	8,90 €
Brezenknödel mit Gemüse-Ratattouille	8,90 €

zusätzliche Beilagen:

Beilagen-Salat mit Salaten der Saison	2,80 €
hausgemachter: Rote Beete Salat	2,80 €
hausgemachtes Blaukraut	2,80 €

Ab 14.00 Uhr empfehlen wir unsere hausgemachten Kuchen

Sauerkirschstreusel mit Vollkorn-Dinkelmehl gebacken	2,90 €
Apfelstrudel	3,50 €
1 Kugel Eis extra für Kuchen	1,20 €
1 Portion Sahne extra	0,90 €
1 Falkonett-Kugel	2,90 €

(ähnlich dem Granatsplitter) in Mandel oder Schokostreusel gerollt

ab 14.00 Uhr empfehlen wir unter anderem:

Rosmarinkartoffeln mit hausgem. „Sour Creme“	6,20 €
--	--------

Allergene Informationen können Sie im Ordner am INFO Regal im Gastraum einsehen