



DIE SPEZIALITÄTEN DES TAGES

_____04. Dezember_____

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	4,90
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	5,90
Portion ofenfrisches Gansl mit Rotkraut, Weißweinkraut, Erdäpfel- und Semmelknödel	21,90
Reisfleisch mit grünem Salat	9,50
Erdäpfelgulasch	8,90
Gekochtes Rindfleisch mit Karotten- Erbsengemüse und Rösti	13,90
Gebackener Knoblauchsweinslunzenbraten mit Erdäpfel- Vogerlsalat	18,90
Gebackene Gänseleber mit Mayonnaisesalat	12,90
Gebratene Blunz`n Rad`ln mit Speck- Krautsalat und Petersilerdäpfel	9,50
Steinpilzravioli geschwenkt in Paradeispesto, Parmesan	9,20
Gebratenes Hühnerbrüstchen in Steinpilz- Oberssauce, dazu Gemüse und Gnocchi	19,90
Gebratenes Zanderfilet „mediterrane Art“- mit Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu hausgemachte Nudeln	21,90

Über Allergene in unseren Speisen und Getränken informiert Sie gerne unser Küchenchef

Angegebene Preise in Euro und inkl. aller Steuern