



Gerichte in der Adventszeit

Wir legen Wert darauf, daß alles unsere Gerichte, ob Suppe, Blaukraut, Soßen etc. hausgemacht sind und die Ware aus der Region stammt.

Unsere Fleischwaren sind von der Metzgerei Uhl aus Albertshofen, Wirsching und Blaukraut aus Albertshofen, das Brot von der Bäckerei Spiegel in Reichenberg.

Unser Eis erhalten wir von Salva`s Eisdiele aus Ochsenfurt – Hausgemacht!

Kürbiscremesuppe nach Art „Chef“, mit Sahne und steierischen Kürbiskernöl 6,50 €

Linseneintopf 10,50 €
mit ein Pärchen Wiener 13,00 €

Flammkuchen „pumpkin“ 14,70 €
mit Rahm, Hokkaido-Kürbis, Perlzwiebeln, Kürbiskernen und Curry

1 Meter-Bratwurst 19,50 €

1/2 Meter-Bratwurst 13,50 €

„Ökumenisches Trio“ 13,50 €

1 paar kleine katholische Bratwürste + 1 Stück evang. Bratwurst

Zusätzlich an den Adventswochenende – bis die Töpfe leer sind:

Fleischküchle ODER Rehfleischküchle mit Wirsching und Kartoffelstampf 18,50 €

Schäufele mit Klößen und Wirsching ODER Blaukraut 18,50 €

Rehragout mit Knopfspätzle und Blaukraut 25,50 €

VEGETARISCH

Gebackene Gemüse-Pressknödel mit Salat 15,50 €

Zusätzliche Gerichte, Desserts und Kuchen finden Sie auf der Tafel an der Theke!!!!

Wir wünschen unseren Gästen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Ab 18. Dezember 2023 haben wir Betriebsurlaub und sind ab 2. Februar 2024 wieder für euch da.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphor, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene: Fragen Sie bitte unser Personal nach dem Ordner mit ausgewiesenen Allergenen! Alle Weine enthalten Sulfite!