



„Novemberkarte“

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

Unsere Fleischwaren sind von der Metzgerei Uhl aus Albertshofen, das Brot von der Bäckerei Spiegel in Reichenberg. Unsere sechs Eissorten kommen von Salva`s Eisdiele aus Ochsenfurt - hausgemacht!

Tagessuppe, gem. Tafel 6,50 €

Flammkuchen „Funghi“ 14,90 €

mit Rahm, Käse, Mozzarella, Champignons und rote Zwiebeln

Kleiner Salat, gem. Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, hausgemachtem Dressing 6,90 €

„Schäufele“ mit Klößen und Sauerkraut ODER Krautsalat 20,90 €

Putenschnitzel paniert mit Knopfspätzle ODER Pommes 16,90 €

Putenschnitzel paniert, Knopfspätzle ODER Pommes mit Champignonrahmsoße 17,90 €

1 Meter-Bratwurst 20,90 €

1/2 Meter-Bratwurst 14,90 €

„Ökumenisches Trio“ 14,90 €

1 paar kleine katholische Bratwürste + 1 Stück evangelische Bratwurst

Beilage: Sauerkraut nach Art „Chef“ + Steinofenbrot

Fleischkühle mit Wirsching und Kartoffelstampf 20,90 €

VEGETARISCH:

Vegetarische Fleischkühle, mit Salat und hausgemachter Tomatensoße 16,90 €

Zusätzlich abwechselnd sonntags - bis die Töpfe leer sind:

2. Nov.: „Böfflamott“ Rinderbraten mit Klößen und Blaukraut 21,90 €

9. Nov.: „Gulasch“ aus Rind- und Schweinefleisch mit Klößen und Blaukraut 18,90 €

16. Nov.: „Hochzeitsessen“ gesottenes Rindfleisch mit breiten Nudeln und Preiselbeeren 21,90 €

23. Nov.: „Omas Rolle“ 2 Rinderrouladen mit breiten Nudeln u. Blaukraut 22,90 €

Kleine Portion: 1 Rinderroulade mit breiten Nudeln und Blaukraut 17,90 €

30. Nov.: „Sauerbraten“ klassischer Rinderbraten mit Blaukraut und Klöße 21,90 €

Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) 3,90 €

Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Bacio, pro Kugel 1,80 €

Jede zusätzliche Beilage wird mit 4,50 Euro berechnet.

Wir behalten uns vor, bei Beilagenänderungen 1,00 Euro zu verlangen, sowie bei Nachbestellungen von Brot, Ketchup und Mayonnaise 0,50 Euro.

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!



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 cofeinhaltig, 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!