

Tageskarte für Mittwoch den 20. September 2017

211	Ochsenmaulsalat garniert mit Zwiebel und Tomate dazu Hausbrot	6,50
722	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	8,60
201	Camembert gebacken auf Toast mit Preiselbeeren	6,90
214	Bratensülze garniert mit Essiggurke, Tomate und Ei dazu Bratkartoffeln	6,90
210	Obazda mit Zwiebeln und Tomaten dazu Hausbrot	6,90

Pfannkuchensuppe	2,30	<u>Mittagsmenü bis 14 Uhr 7,50 €</u>
Kürbiscremesuppe	2,50	Tagessuppe, Jägerbraten vom Schwein
Gulaschsuppe	4,50	mit Spätzle und gemischtem Salat, Kuchen

259	Schweinebraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	8,80
749	Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle und gemischtem Salat	8,80
716	Pfeffergeschnetzeltes mit Spätzle und gemischtem Salat	7,90
443	Saure Leber mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	6,90
409	Hackbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,50
746	Hackbraten mit Jägersoße und Pommes frites	7,50
400	Röstknödel mit Zwiebeln und Ei dazu gemischter Salat	6,90
289	Kalbsgeschnetzeltes "Italienisch" in Tomatenrahm mit Tomatenstücken und Italienischen Gewürzen auf Nudeln dazu Parmesan und gemischter Salat	11,90
316	Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettich und Salzkartoffeln dazu gemischter Salat	10,50
374	„Nudeltöpferl“ mit Bolognese und Käse überbacken dazu gemischter Salat	7,30
757	„Fisch Duette“ Zander und Lachssteak vom Grill mit in Kräuterbutter gebratenem Garnelen Spieß dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat	15,90
759	Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Paprika an hausgemachtem Rotwein Dressing mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelenspießen	13,90
411	Milzwurst natur an Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,50

Kuchen aus der Vitrine	3,40
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,90