

# Mittagskarte

31.03.-04.04.2025

Bärlauchcremesuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

## Montag:

Bauernteller mit Bratwurst und Fleischküchlein  
dazu Kartoffelsalat und Bratensauce 11,50 €

Aubergine paniert auf Tomatenspahgetti  9,50 €

## Dienstag:

Schweinerückensteak mit Bärlauchsauce  
dazu Bandnudeln 11,50 €

Tortellini gefüllt mit Mozzarella an Tomatensauce  
und Parmesankäse  9,50 €

## Mittwoch:

Entenkeule mit Rotkraut dazu Kartoffelknödel 11,50 €

Vegetarisches Gyros mit Zatziki und Pommes  9,50 €

## Donnerstag:

Kasslerbraten mit Semmelknödel und Bratensauce 11,50 €

Vegetarische Pinsa  9,50 €

## Freitag:

Tilapiafilet paniert mit Kartoffelsalat dazu Remoulade 11,50 €

Penne Funghi mit Käse überbacken  9,50 €



# Empfehlung

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Kräuterflädle	6,50 €
<b>Fitnesssalatteller</b> mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
<b>Filetteller nach „Art des Hauses“</b> Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
<b>Putensteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
<b>Lachsfilet vom Grill</b> in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	16,20 €
<b>Gemüse in Kokos-Chili-Sauce</b> dazu Reis	14,50 €
<b>Fleischkäse</b> mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
<b>Hausgemachte Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	7,80 €
<b>„Heiße Liebe“</b> 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

