

Mittagskarte

21.07.-25.07.2025

Linsensuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchengyros mit Pommes und Zaziki 11,50 €

Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti
und Parmesankäse  9,50 €

Dienstag:

Rinderschmorbraten mit Bratensauce dazu Bandnudeln 11,50 €

Penne mit Pilz-Rahm-Sauce und Käse überbacken  9,50 €

Mittwoch:

Hackbraten im Speckmantel mit Bratensauce
dazu Petersilienkartoffeln 11,50 €

Blattspinat mit Petersilienkartoffeln dazu ein Spiegelei  9,50 €

Donnerstag:

Linsen mit Spätzle dazu ein paar Saiten 11,50 €

Semmelknödel mit Pilz-Rahm-Sauce  9,50 €

Freitag:

Kabeljaufilet paniert mit Ratatouille Gemüse und einem Rösti 11,50 €

Sellerieschnitzel paniert mit Kartoffelsalat
dazu Remoulade  9,50 €



Empfehlung

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,90 €
Fitnesssalatteller mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
Filetteller nach „Art des Hauses“ Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
Kalbsrückensteak an Pfifferling-Rahm-Sauce dazu Tagliatelle	28,00 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gemüse in Kokos-Chili-Sauce dazu Reis	14,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

