

Mittagskarte

27.10. – 31.10.

Gaisburger Marsch		4,00 €
Kleiner Salatteller		4,00 €
Montag:		
Schweinerückensteak ungarische Art mit Paprika-Peperonisauce, feinen Salamistückchen und Steakhousepommes		11,50 €
Kürbismaultaschen mit Kürbissauce und frischen gebratenen Champignons		9,50 €
Dienstag:		
Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelknödel		11,50 €
Vegetarisches Gyros mit Zaziki und Pommes		9,50 €
Mittwoch:		
Linsen mit Spätzle dazu ein Paar Saitenwürste		11,50 €
Sellerieschnitzel mit Knoblauchdip und Kartoffelsalat		9,50 €
Donnerstag:		
Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln		11,50 €
Krautschupfnudeln mit kleinem Salatbouquet		9,50 €
Freitag:		
Zanderfilet in Weißwein-Fenchelsauce mit Tagliatelle		11,50 €
Tagliatelle mit Weißwein-Fenchelsauce		9,50 €



Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	6,80 €
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 €
Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit Kürbisragout, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Zimtkirschen und Vanilleeis	8,50 €
Zwetschgenknödel an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,50 €

