

Schmankerl im März

Apfel-Kren-Cremesuppe mit Obershaube € 5,90
und karamellisierten Apfelstücken (G,L)

Lachsterrine auf Blattsalat mit Gebäck (A,C,D,G) € 16,90

Jäger-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 19,90
(Speck, Gauda, Pfefferoni, Zwiebel)
frittierte Erdäpfelwürfel und Knoblauch-Sauce (A,C,G)

Surschnitzel vom Schwein mit gem. Salat (A,C,G,L) € 18,90

Rote Rüben Knödel mit Bergkäse, € 17,20
Mandelbutter, Kresse und grünem Salat (A,C,G,H)

Grießflammerl auf Erdbeerspiegel (A,C,G) € 8,50

Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,G,H,O)

Heringschmaus am 4.3. + 5.3.2025

Heringsalat mit Gebäck (A,C,D,G,M) € 15,50

„Dreierlei vom Fisch“ - Lachsterrine, Shrimps Cocktail
und Heringsalat mit Gebäck (A,B,C,D,G,M) € 24,90

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)