

Wochen Menü

30.09.2024.-05.10.2024 von 11.00 bis 15.00

Ab Mit. 04.09. Küche wieder bis 23:00 und Sperrstunde um 24:00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Vielen Dank!

Menü inkl. Rindsuppe mit Tageseinlage oder vegetarischer Tagessuppe

ALLE PREISE IN € – INKLUSIVE ALLER ABGABEN

Informationen zu unseren Zutaten und Allergenen bekommen Sie von unserem Personal!

Montag, 30.09.

Gebackene Champignons 9,80

mit hausgemachter Sauce Tatar und einem Gurkensalat (Knoblauch)

Spaghetti 9,80

mit einer frischen Brokkolischinkenobersauce und einem Gurkensalat (Knoblauch)

Dienstag, 01.10.

Eingemachtes Kohlrabigemüse 9,80

mit frischer Dille dazu Rösti und ein Spiegelei

Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ 9,80

(Rind und Schwein) mit einem bunten Blattsalatteller mariniert mit einem Thousand-Island-Dressing

Mittwoch, 02.10.

Böhmische, hausgemachte Krautroulade 9,80

mit Topfen-Erdäpfelfülle in Paradeisersauce mit einem bunten Blattsalatteller mariniert mit einem fruchtigen Balsamicodressing

Gebatene Berner Würstel 9,80

mit Braterdäpfeln und hausgemachtem Zwiebelsenf

Donnerstag, 03.10.

Karamalisierte, hausgemachte Krautfleckerl 9,80

mit einem bunten Blattsalatteller mariniert mit einem Thousand-Island-Dressing

Kaiserschmarrn 9,80

mit Rosinen und einem Zwetschkenröster

¼ gebratene Ente 9,80

im Natursaft mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

Freitag, 04.10.

Karamalisierte, hausgemachte Krautfleckerl 9,80

mit einem bunten Blattsalatteller mariniert mit einem Thousand-Island-Dressing

Kaiserschmarrn 9,80

mit Rosinen und einem Zwetschkenröster

Seehechtfilet 9,80

gegrillt oder gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar

Samstag, 05.10.

Grillteller 12,80

(Spare-Ribs, Putenfilet, Frankfurter) mit Braterdäpfeln und Ketchup