

Menüplan

MITTWOCH 4.11. BIS SONNTAG, 8.11.

MITTWOCH

**Leberknödelsuppe und
Gebackene Speckknödel 10,00**

Hirschragout mit Spätzle und Blaukraut 14,00

Apfel-Nuss Schnitte 2,00

DONNERSTAG

**Gemüse-Cremesuppe und
Gebratene Ripperl mit Semmelknödel und Kraut**

ODER

Hausgemachte Käsespätzle mit Salat 10,00

Schokokuchen 2,00

FREITAG

**Fritattensuppe und
Saure Nieren mit Erdäpfel und Salat**

ODER

Gemüselasagne mit Salat 10,00

Nußroulade 2,00

SAMSTAG

**Grießnockerlsuppe und
Gefüllter Bauch vom Bio-Schwein
mit Erdäpfel und Kraut 10,00**

**Rollbraten vom Bio-Milchkalb mit Reis, Erdäpfel
und Salat 18,50**

Gezogener Birnen-Nuss Strudel 3,00

SONNTAG

Knoblauch-Cremesuppe

Holzofenbratl

mit Mehlknödel, Erdäpfel und Kraut 15,00

Gebratene Bio-Weidegans

mit Serviettenknödel und Blaukraut 19,00

Kardinalschnitte 2,50

BITTE UM BESTELLUNG BIS 20:00 AM VORTAG

UNTER 07235/7219 ODER

WHAT`SAPP 0664/4687616



· Hier feiern Generationen ·

SEIT 1908