

Mittagskarte vom 03.06. bis 09.06 2024

Montag	Ruhetag	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none">Gulasch vom Weiderind mit Semmelkloß und BeilagensalatPilzgulasch mit Semmelkloß (vegan) und BeilagensalatSpargelcremesuppe mit Petersilienöl und Wildkräutercroutons (auch in vegan)	<p>15,50€</p> <p>12,50€</p> <p>6,50€</p>
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">Kohlrahmbürh (Kohlrabigemüse) mit Mehlspatzen (auch in vegan)Fränkischer Spargel mit Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise (auch in vegan) oder mit Schnitzel vom Strohschwein	<p>12,50€</p> <p>16,90€</p> <p>24,40€</p>
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none">Lendenbraten vom Strohschwein mit Champignon-Rahmsoße und „halbseidenen Klößen“ sowie BeilagensalatPilzgulasch mit „halbseidenen Klößen“ (vegan) und BeilagensalatSpargelcremesuppe mit Wildkräutercroutons (auch in vegan)	<p>16,50€</p> <p>12,50€</p> <p>6,50€</p>
Freitag	<ul style="list-style-type: none">Buchteln mit VanillesoßeSchollenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit Senfsoße und BeilagensalatFränkischer Spargel mit Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise (auch in vegan) oder mit Schnitzel vom Strohschwein	<p>8,00€</p> <p>12,50€</p> <p>16,90€</p> <p>24,40€</p>
Samstag	<ul style="list-style-type: none">Kartoffelsuppe mit Würstchen und BrotKartoffelsuppe vegan mit Brot	<p>8,50€</p> <p>6,50€</p>
Sonntag	<ul style="list-style-type: none">Spargelcremesuppe mit Petersilienöl und Wildkräutercroutons (auch in vegan)Schweinebraten vom Strohschwein mit Sauerkraut und KlößenHochlandrinderbraten mit Blaukraut und KlößenPilzgulasch mit Semmelkloß und Beilagensalat (vegan)Tafelspitz mit Märch (Meerrettichsoße) und KlößeGänsebrust mit Blaukraut und Klob	<p>6,50€</p> <p>16,50€</p> <p>18,50€</p> <p>12,50€</p> <p>17,50€</p> <p>22,50€</p>