**Mittagskarte vom 17.06.2024 bis 23.06 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Montag** | **Ruhetag** |  |
| **Dienstag** | * Waldpilzgeschnetzeltes vom Strohschwein mit Semmelkloß oder hausgemachten Spätzlen und Beilagensalat * Sommerlicher Salatteller mit Wildkräutern, frischen Früchten, Waldhimbeerdressing und hausgemachten Blätterteigstrudel * Currywurst mit Pommes | **15,50€**  **12,50€**  **7,90€** |
| **Mittwoch** | * Knusprige Schäufele vom Strohschwein, Sauerkraut, Klöße und Landbier- Kümmelsoße * Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes * Ofenfrische Buchteln mit hausgemachter Vanillesoße | **16,50€**  **8,90€**  **8,00€** |
| **Donnerstag** | * Märchbrüh (Meerrettichsoße) saftiger Tafelspitz vom Weiderind und Klöße mit Beilagensalat * Risotto mit Spargel und Wildkräutersalat | **17,50€**  **10,90€** |
| **Freitag** | * Eingemachter Hering mit Kartoffeln * Maischolle mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit Senfsoße und Beilagensalat * Altbayrischer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße | **8,00€**  **12,50€**  **8,00€** |
| **Samstag** | **Kein Mittagstisch** |  |
| **Sonntag** | * Entenbrust, Blaukraut und Klöße * Rinderrahmbraten vom Weiderind mit Thüringer Klöße und Beilagensalat * Tafelspitz mit Märch (Meerrettichsoße) mit Thüringer Klöße und Beilagensalat * Waldpilzgulasch mit Semmelkloß und Beilagensalat * Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons und Petersilienöl (auch in vegan) | **22,50€**  **18,50€**  **17,50€**  **12,50€**  **4,50€** |