

tageskarte
mittwoch 18. oktober 2017



business lunch

currycremesuppe

*rahmschnitzel vom schweinerücken
mit hausgemachten spätzle*

rote grütze mit flüssiger sahn

17,00 €

nur der hauptgang 10,00 € = jeder weitere gang 3,50 €

<i>kürbissuppe</i>	5,50 €
<i>schweizer wurstsalat</i>	7,50 €
<i>gulaschsuppe</i>	7,50 €
<i>überbackener ziegenkäse mit cranberrys</i>	8,80 €
<i>pasta bolognese mit parmesankäse</i>	9,50 €
<i>salate der saison mit gebratener putenbrust</i>	11,50 €
<i>pasta mit kürbissauce und amarettinibrösel</i>	13,50 €
<i>pilzragout mit hausgemachtem semmelknödel</i>	13,80 €
<i>maultaschen geröstete mit ei oder geschmälzt mit kartoffelsalat</i>	13,80 €
<i>ochsenbrust aus dem sud mit kartoffeln</i>	17,80 €
<i>entrecote mit kräuterbutter und rosmarinkartoffeln</i>	18,50 €
<i>wiener schnitzel vom kalb mit salat</i>	24,50 €
<i>rinderfiletspitzen mit butternudeln</i>	24,50 €

logo tagesstipp

gemüseauflauf mit tomatensauce 7,50€

*„liebe gäste, soweit sie von allergien betroffen sind, melden sie sich.
gerne gibt ihnen unsere separate allergikerkarte oder unser küchenchef
auskunft über die in den speisen enthaltenen allergenen zutaten“*