

Speisekarte InHouse und To Go

MITTWOCH, 11.01.2023

Vollkost

Geschmorte Ochsenbacken auf Kartoffelselleriepüree mit winterlichen Gemüse
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Vegetarische Gefüllte Paprika mit Bulgur und Tomatensugo
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10)

Dessert

Rote Grütze mit Veilchen Espuma (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 12.01.2023

Vollkost

"Linsen und Schboodzn" Linseneintopf mit Mehlklößen und Wiener
Würstchen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegan

"Linsen und Schboodzn" Linseneintopf mit Mehlklößen und
Schmorzwiebeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10)

Dessert

Rohrnudeln mit Mandelfüllung und Vanillecreme (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 18.01.2023

Vollkost

Rosa gebratenes Milchkalb mit Sauce Bernaise auf jungem Gemüse und
Herzoginkartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Kürbis-Risotto mit Schafskäse und jungem Gemüse
(Nr. 1,2,3,4,6,9,15)

Dessert

Apfelbeignets mit Rumsahne (Nr. 1,2,3,4,15)

DONNERSTAG, 19.01.2023

Vollkost

Schnitzelchen vom jungem Schwein mit Kapern - Weissburgunder
Sauce und hausgemachten Nudeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln mit rotem Pesto (Nr. 1,2,3,4,6,9)

Dessert

Kokos Panna cotta mit Ragout von exotischen Früchten (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 25.01.2023

Vollkost

Rostbraten Esterhazy mit hausgemachten Spätzle (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Wildkräutersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,15)

Dessert

Mille Feuille mit Waldbeeren (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 26.01.2023

Vollkost

Konfierter Bauch vom heimischen Schwein mit Naturjus, Kümmel-
Gnocchi und geschmorten Spitzkohl (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Omas vegetarisches Kartoffelgulasch (Nr. 1,2,3,4,6,9)

Dessert

Birnentarte Tatin dazu Mousse mit karamellisierter Walnuss
(Nr. 1,2,3,4)

Jedes Gericht incl. Dessert kostet **6,90 €**

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide (1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste, 1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen

Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfine – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
g mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz