

Speisekarte InHouse und To Go



MITTWOCH, 03.05.2023

Vollkost

Kalbsrahmgulasch mit Topfserviettenknödel und grünem Gemüse
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Lasagne von der roten Linse mit grünem Gemüse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Brownie, Blondie und Whitey (Nr. 1,2,3,15)

DONNERSTAG, 04.05.2023

Vollkost

Käsespätzle mit Speck, Röstzwiebeln und einem knackigen
Wiesenkrautersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegan

Käsespätzle mit Bärlauch, frischen Tomaten und einem knackigen
Wiesenkrautersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Mocca Pannacotta (Nr. 1,2,3,4,16)

MITTWOCH, 10.05.2023

Vollkost

Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinefilet mit Kartoffel - Gurkensalat
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Sellerieschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffel - Gurkensalat
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Stachelbeeren mit Frischkäsecreme, Mandelbiscuit und Holunder
(Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 11.05.2023

Vollkost

"Boeuf Bourguignon" geschmortes heimisches Rind mit konfierten
Kartoffeln, Steinchampignon und Speck (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Risotto mit weißem Spargel und Kirschtomaten (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Bienenstich Dessert im Glas (Nr.1,2,3,4)

MITTWOCH, 17.05.2023

Vollkost

Gebratener Goldbutt mit Sauce Hollandaise jungem Spinat und neuen
Kartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Mit Hüttenkäse gefüllter Kräuterpalatschinken (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Liebesknochen mit Zartbitterschokolade und orientalischen Gewürzen
(Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 18.05.2023

Feiertag

MITTWOCH, 24.05.2023

Vollkost

Hühnerbrust mit Frischkäse - Basilikumfüllung auf mediterranen
Gemüse und Gnocci (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Marokkanischer Kichererbseneintopf mit Spitzpaprika und
Kirschtomaten (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Topfenknödel mit Rumtopf Früchten (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 25.05.2023

Vollkost

Sparerips mit BBQ Dips und Ofenkartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gelbes Thaicurry mit Kokosmilch und Jasminreis (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Erdbeertiramisu (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 31.05.2023

Vollkost

Blankett vom Milchkalb mit Frühlingsgemüse und Mandelbällchen
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gemüsestrudel mit Gewürzschaum (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Red Velvet Cupcake (Nr. 1,2,3,4)

Allergene

Nr. 1 Gluten haltiges 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 chinin haltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine Phenylalaninquelle
mit Nitrit Pökelsalz

Jedes Gericht inkl. Dessert kostet **8,90 €**