

## Tageskarte vom 18.10.2021

### MENÜ

Karfiolcremesuppe G A O

1) Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat C D A G M

9,30

2) Gebratene Meerbarbe (Filet) mit Erdäpfel-Lauchgratin A C G D

11,30

	klein	groß
Fleischstrudelsuppe <small>C A G L M</small>	3,80	4,50
Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüssen und Kürbiskernöl <small>C G M O</small>		9,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl <small>C M H O F</small>		9,80
Blattsalate mit Wiener Räucherwels (Blün), rote Rüben und Kren <small>O</small>		10,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzradeln, roten Rüben und Kren <small>C A M O</small>		9,80
Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl <small>C A L M O</small>		9,80
Blattsalate mit gebratenem Speck, Erdäpfeln und Kernöl <small>M O C</small>		9,80
Blattsalate mit Roastbeef und Senfvinaigrette <small>C M O</small>		10,80
Spaghetti aglio e olio mit Piment d'Espelette <small>A</small>		9,80
Gefüllte Paprika (Bio Faschiertes) mit Tomatensauce und Salzerdäpfeln <small>G L O</small>		10,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat <small>A C G M O</small>		10,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel <small>A C G M L</small>		11,80
Gekochtes Bio Schulterscherzerl mit Rahmkohl, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>G L</small>		15,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- und Blattsalat <small>A C G M O</small>		19,80
Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln <small>A</small>		22,00
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln <small>C D G M</small>		10,80
Apfel-Quitte Crumble mit Zimtrahm <small>A G</small>		5,50
Susi-Torte <small>C G F</small>		4,50
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag <small>G</small>		5,50
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott( 20 Minuten Wartezeit) <small>C A G</small>		7,00