

Speisekarte vom 04.12.2023

	klein	groß
Kürbiscremesuppe <small>GL</small>	4,80	5,90
Frittatensuppe <small>ACGL</small>	4,80	5,90
Leberknödelsuppe <small>ACGLM</small>	4,80	5,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Curry-Cashewnüssen und Käferbohnen <small>CMOG</small>		12,80
Blattsalate mit Räucherforelle, roten Rüben und Kren <small>CMO</small>		14,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren <small>CAMO</small>		11,80
Spinatkäsespätzle <small>CAG</small>		12,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat <small>ACGMO</small>		14,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel <small>ACGML</small>		14,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Rahmkohl, Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren <small>GL</small>		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat <small>ACMO</small>		24,80
Hering Hausfrauenart mit Salzerdäpfeln <small>GO</small>		13,80
Susi-Torte <small>CGF</small>		5,50
Jüdische Topfentorte <small>CAG</small>		5,50
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag <small>G</small>		7,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) <small>CAG</small>		9,00