

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
26.10.2026 – 30.10.2026

Montag

Gebratene Maispoularde 12,50 €

Rahmpfifferlinge/ Serviettenknödel ^{A1,C,G}

Kartoffelklöße  9,00 €

Rahmpfifferlinge/ Gemischter Salat ^{A1,G}

Dienstag

Schnitzel von der Putenbrust 12,50 €

Blumenkohlgemüse/ Stampfkartoffeln ^{A1,C,G}

Cremiges Maronen-Risotto  9,00 €

Paprika/ Spinat/ Ziegenkäse/ Honig ^G

Mittwoch

Geschmorter Rinderbraten 12,50 €

Rotkohl/ Kartoffelklöße ^{A1,G,J}

In Butter gebratene Walnusssemmelknödelscheiben  9,00 €

Friskäse-Tomatensauce / Ofengemüse/ Bauernsalat ^{A1,C,G,H2}

Donnerstag

Fischboulette 12,50 €

Süß-saurer Pfannensauce/ Salzkartoffeln ^{A1,C,G}

Hausgemachter Kürbisstrudel  9,00 €

Hirtenkäse/ Kräuter/ Tomatensalsa ^{A1,G,C}

Kulinarischer Freitag

In dieser Woche möchten wir Sie mit der französischen Küche verwöhnen.

Blätterteigpastete mit Lammconfit gefüllt 12,50 €

Kartoffelgratin ^{A1,G}

Kartoffelgratin  9,00 €

Mediterranes Gemüse ^{A1,I}



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle,
Enthält: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5,Kamut oder Hybridstämme6), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln1, Walnüsse2, Haselnüsse3, Kaschunüsse4, Pecannüsse5, Paranüsse6, Macadamianüsse7, Queenslandnüsse8, Pistazien9), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere