

Scharfe Wochen mit Kren...

Vorspeise:

Meerrettichsamtuppe
mit Räucherlachsstreifen € 3,80

Hauptgerichte:

Putensteak mit Meerrettichapfelkruste,
Meerrettichsoße, Röstitaler
und grünem Blattsalat € 12.60

Teile vom heimischen Saiblingsfilet
mit Meerrettichkräutergratin, dazu
Butterkartoffeln und Gemüse garnitur € 15.80

Tafelspitz vom fränkischen Weiderind
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und Bouillonkartoffeln € 12.60

Schnitzel mit Meerrettichpanade
dazu Kartoffel/Gurkensalat und
Salat der Saison € 9.90

Fisch von Fischzucht R. Uebler, Heidenheim, Regionalbuffetmitglied

Obst & Gemüse Lindner, Weißenburg, Regionalbuffetmitglied

Obst & Gemüse Kupfer & Sohn, Regionalbuffetmitglied

Kartoffeln von Fam. Lutz Großweingarten und Fam. Kolb, Gundelshalm, Regionalbuffetmitglied

Tafelspitz von Angusmanufaktur Franken, Schillingsfürst, Regionalbuffetmitglied

Schweinefleisch von Metzgerei Max Gruber, Großweingarten, Regionalbuffetmitglied

