

Speisekarte im Mai

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Antipasti</i> mariniertes südländisches Gemüse mit Lemberger- Balsamico	7,-
Hausgeräucherter Fjordsalm 100gr.	7,-
Knackiger Salat von grünem und weißem Spargel ca. 220 gr.	9,-

Suppen

Spargelsuppe mit Einlage im Gläsle	4,-
Bärlauchsuppe im Gläsle	4,-

Beilagen

hausgemachte Schupfnudeln, Spätzle vom Brett , Brezelknödel oder Salzkartoffeln, Kartoffelknödel ca. 250 gr <u>UNSERE</u> Salatsoße, Bratensoße 150 ml.	4,-
---	-----

Hauptgerichte

Eingemachtes Kalbfleisch vom Fränkischen Bio- Kalbfleisch	9,50
Hausmacher Maultaschen mit Schmäleze und Soße TK	8,-
Ablinsen und Spätzle vom Brett-, Saitenwürstle	9,80
Untertländer Rinder- Kutteln im Trollingersöble	8,-
In Burgunder geschmorte Ochsenbacke	12,-
Entrecôte vom Allgäuer Weiderind ca. 200 g mit Kräuterbutter	15,-
Sauerbraten vom Beilsteiner Weide- Angus	10,-
Siedfleisch vom Beilsteiner Weide- Angus mit Meerrettichsoße	8,-
Schozachtaler Lammragout	9,-
Rinderzunge in feiner Madeirasöße	8,-
Rouladen vom Beilsteiner Weide- Angus in kräftiger Soße	

Fleischlos

Quiche mit Frühlings- Gemüse	8,-
Bund Pfälzer Spargel mit Kartoffeln oder Kräuterflädle	16,-
<u>NACHTISCH</u> Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Vanillesöße	6,50
Mousse au Chocolat mit Beerensalat	7,-

Menü im Mai in 3 Gängen: p.Pers.29,-

Spargelsuppe mit Einlage
Kalbsbraten mit Steinpilzsoße, Schmorgemüse, Bärlauchspätzle
weißes Schoko- Mousse von Schweizer Edelkuvertüre und Beerensalat

Unsere HEIßE BOX zum heiß abholen

Stall- Hasenkeule mit Wurzelgemüse und Bärlauchknödel 19,-
Wiener – Kalbschnitzel mit Spargel- Kartoffelragout 25,-

!!!!Abholzeiten:!!!!

Freitag, Samstag 16-19 Uhr Sonn- und Feiertags: von 11- 16 Uhr

**Alle Gerichte sind gut verpackt und einfach zu servieren und werden gut gekühlt bereitgestellt.
Hauptgerichte, Suppen und Beilagen sind einfach (Im Wasserbad bei 90C,) in der Mikrowelle
oder am besten im Dampfgarer zu regenerieren !**