

UNSERE ANGEBOTE IM OKTOBER

Blätterregen

Rinderbraten gefüllt mit Spinat an Kräutersauce,
Schweine-Rahm-Geschnetzeltes an geschmolzenem Rosenkohl,
Hähnchen-Knusper-Schnitzel mit Champignons überbacken,
dazu eine vegetarische Schupfnudel-Wirsing-Pfanne,
abgerundet mit Reis und Röstitaler

23,90 €

Goldener Herbst

Rinderbraten an traditioneller Sauce,
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce,
vegetarisches Herbstcurry an Kräuterreis,
dazu frische Eierspätzle und Kartoffelgratin
sowie eine saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

25,90 €

Büternut Lunch

Frische Kürbiscremesuppe,
dazu ein gemischter Brötchenkorb mit Tomaten-Feta-Butter und Knoblauch-Dip,
abgerundet mit vegetarischer Mini Quiche, Datteln im Speckmantel,
Hähnchen-Finger-Sticks an fruchtiger Sauce,
Tomaten Mozzarella Spießen und Blätterteig-Flammkuchen-Schnecken

18,90 €

Herbstfest

Süßkartoffel Quiche
Wraps mit Rohkost und Feta
Mini Laugen Stangen mit Obazda
Lauch Kartoffelsalat aus dem Glas mit Frikadelle
Brötze auf Spieß an süßem Senf
Hähnchen-Finger-Sticks an fruchtiger Sauce

16,90 €

Oktoberfest

Laugenbrezel mit Obazda, Weißwürstchen mit süßem Senf
Fleischsalat mit Käse, Schinken-Käse Brett

Mini-Haxen an Malzbiersauce,
Wiesn Burger mit Fleischkäse und Schmorzwiebeln,
vegetarische Kaspress-Knödel an Salbeisauce,
dazu gebratene Drillinge und Sauerkraut

32,90 €

Dessert des Monats

Hausgemachter Kaiserschmarrn an Apfelkompott

4,90 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und ab einer Bestellmenge von 15 Personen.