

äbbes zum Essa

Spargeltoast (Bauernbrot, Sauce Hollandaise, Schinken, Spargel mit Käse überbacken) 1-4,a,d
2 Hausgemachte Wild-Maultaschen* mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren 1-4,a,b,d
2 Hausgemachte Maultaschen mit Soße und Kartoffelsalat 1-4,a,b,d
2 Hausgemachte Maultaschen in der Brühe 1,a,b,d
2 Hausgemachte Maultaschen mit Schinken, Tomate & Käse überbacken 1-4,a,b,d
Bauerntoast (Bauernbrot, Butter, Rauchfleisch, Pusztasalat mit Käse überbacken) 1-4,a,d
1 Paar Bratwürste (angebraten) mit Kartoffelsalat & Soße 1,c
1 Paar Feuerwürste (angebraten) mit Kartoffelsalat 1,3,c
2 Hausgemachte vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat 1-4,a,b,d
Portion Kartoffelsalat 1,c

Tagesessa

Donnerstag	Zwiebelrostbraten mit Spätzle & Kartoffel- & Blattsalat 1,a,c
Freitag	Feuriges Kesselgulasch mit Brot 1,a
Samstag	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 1,a-d
Sonntag	Schweinehals aus dem Backofen mit Soße & Kartoffelsalat 1,c

solange der Vorrat reicht

äbbes zum Vespra

Schloßbergbrettle für 2 Personen 1-4,a,d
(Käsewürfel, Hartwürstle, Rauchfleisch & Garnitur)
Rauchfleischplatte mit Butter & Brot 1,2,3,a
Wurstsalat mit Bauernbrot 1, a
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot 1,a,d
Handkäse mit Musik (Zwiebel, Essig, Öl) d
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum a,d
Emmentaler Käsebrötchen mit Zwiebeln a+d
Portion Emmentaler Käsewürfel mit Zwiebeln d
Knoblauchbaguette a,c,d

äbbes zum Nachtisch

Hausgemachtes Erdbeergsälz mit Butter & Brot a,d
1 Stück Erdbeerkuchen mit Schlagsahne a,d
äbbes Süßes im Gläsle a,d

solange der Vorrat reicht

Warme Küche bis 20 Uhr (an Sonn- und Feiertagen bis 19 Uhr)

Ein Großteil der Essen servieren wir auch als halbe oder kleinere Portion. Sprechen Sie uns einfach an. Wenn Sie Fragen zum Thema Allergene haben, können Sie sich gerne an uns wenden.

*Wildschweinfleisch aus eigener Jagd

Zusatzstoffe: 1=Geschmacksverstärker 2=Antioxidationsmittel 3=Konservierungsstoffe 4=Phosphat

Allergene: a=Gluten (Weizen) b=Eier c=Senf d=Milch oder Milchprodukte (einschl. Laktose)