



Unsere aktuelle TAGESKARTE

Fränkische Leberknödelsuppe
mit Gemüsestreifen und frisch'n Kräutern

Gefüllte Paprikaschote
in fruchtiger Tomatensauce mit Kartoffelpürée⁵

Schweineschnitzel mal anders !!
Geschnetzelt
auf buntem Gemüse und frittierten Kartoffeln⁵

Fränkischer Sauerbraten
in Rotwein-Rosinensauce
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln⁵

Schweineschäufele knuspriggebraten
auf deftigem Sauerkraut in Kümmeljus,
mit Kartoffelknödeln⁵

Rinderroulade „bürgerlich“
in einer Rahmsauce von Zwiebeln, Senf und Rotwein
mit Blaukraut und Kartoffelknödel⁵

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,50€.

Alle Preise in Euro

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E4503=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff



Schweinemedallions „Ettaler Art“
in einer Sauce von frischen Gemüsestreifen, Zwiebeln
und herbem Weißwein, auf Butterspätzle
dazu Salat der Saison

Rumpsteak vom Weiderind (250g)
auf feiner Gemüseauswahl
Portweinsauce, dazu frittierte Kartoffeln⁵

Gebratenes Zanderfilet
in einer Sauce von Paprika, Apfel und Birne
mit Basmatireis

Wirsingroulade (vegetarisch und vegan)
mit Wurzelgemüse gefüllt, auf einer Sauce von Kürbis
und roter Beete, dazu Kartoffelschnee⁵

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,50€.

Alle Preise in Euro

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E4503=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff