Unsere aktuelle TAGESKARTE

Tagessuppe

Fränkische Leberknödelsuppe
mit Gemüsestreifen und frisch´n Kräutern

Gefüllte Krautwickel
in Rotweinsauce mit Kartoffelpürée[5]

Schweineschnitzel „Balkan-Art"
in einer feurigen Paprikasauce
mit frittierten Kartoffeln[5]

Fränkischer Sauerbraten
in Rotwein-Rosinensauce,
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln[5]

Schweineschäufele knusprig gebraten
auf deftigem Sauerkraut in Kümmeljus,
mit Kartoffelknödeln[5]

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,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff

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

Rinderroulade „bürgerlich"
in einer Rahmsauce von Zwiebeln, Senf und Rotwein,
mit buntem Gemüse und Kartoffelknödel[5]

Rumpsteak vom Weiderind (200g)
mit Quarkcreme und Parmaschinken,
auf feiner Gemüseauswahl,
mit Portweinsauce, dazu frittierte Kartoffeln[5]

Gebratenes Zanderfilet
in einer Sauce von herbem Weißwein,
mit Tomaten-Zucchinigemüse und Basmatireis

Wirsingroulade (vegetarisch und vegan)

mit Wurzelgemüse gefüllt, auf einer Sauce von Kürbis
und roter Beete, dazu Kartoffelschnee[5]

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,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff