



## Unsere aktuelle TAGESKARTE

Tagessuppe

Fränkische Leberknödelsuppe  
mit Gemüsestreifen und frisch'n Kräutern

Gefüllte Krautwickel  
in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree<sup>5</sup>

Schweineschnitzel „Jäger-Art“  
in einer feurigen Paprikasauce  
mit frittierten Kartoffeln<sup>5</sup>

Fränkischer Sauerbraten  
in Rotwein-Rosinensauce,  
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln<sup>5</sup>

**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



Schweineschäufele knusprig gebraten  
auf deftigem Sauerkraut in Kümmeljus,  
mit Kartoffelknödeln<sup>5</sup>

Schweinemedallions  
in einer Sauce von Rotwein und bayerischem süßen Senf,  
auf Butterspätzle und Gemüse der Saison

Rumpsteak vom Weiderind (200g)  
mit Quarkcreme und Parmaschinken,  
auf feiner Gemüseauswahl,  
mit Portweinsauce, dazu frittierte Kartoffeln<sup>5</sup>

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

vegetarisch und vegan  
Zucchinischiffchen  
mit Wurzelgemüse gefüllt, auf fruchtger Tomatensauce  
dazu Basmatireis

**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