

„Unsere frischen Sonntagsbraten“

Schweinekrustenbraten aus der Schulter mit frischem Kartoffelknödel <small>1,3,10a,18,21</small>	9,70 €
Gemischter Braten vom Schwein- und Kalb mit frischem Kartoffelknödel <small>1,3,10a,18,21</small>	10,70 €
Sauerbraten (März – September) mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren <small>10a,12,16,18,19,21</small>	11,50 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren <small>10a,12,16,18,21</small>	12,70 €
Kalbsbraten mit hausgemachtem Semmelknödel <small>10a,12,16,18,21</small>	12,70 €
Hirschbraten an Pfifferlingrahmsoße (September – Februar) dazu servieren wir hausgemachten Spätzle <small>10a,12,15,16,18,21</small>	15,90 €
¼ Ente „frisch & knusprig“ (Oktober – Dezember) mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut <small>1,3,10a,18,21</small>	14,20 €
Gänsebrust „bayerisch“ (Oktober – Februar) mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut <small>1,3,10a,18,21</small>	14,90 €

„Neben unseren hausgemachten Braten können Sie an Sonn- und Feiertagen
auch aus vielen Gerichten unserer Hauptspeisenkarte wählen“

„bei allen Hauptgerichten is unser großes Salatbuffet im Preis enthalten“

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff 2 Coffein 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel 5 Farbstoff 6 Chinin 7 Geschmacksverstärker 8 Phosphat

10) Glutenhaltiges Getreide: 10a) Weizen, 10b) Roggen, 10c) Gerste, 10c) Hafer, 10d) Dinkel

11) Krebstiere 12) Eier 13) Fisch 14) Erdnüsse 15) Soja 16) Milch

17) Schalenfrüchte (Nüsse): 17a) Mandeln, 17b) Walnüsse, 17c) Haselnüsse, 17d) Cashew, 17e) Pistazie, 17f) Macadamianuss

18) Sellerie 19) Senf 20) Sesam 21) Sulfite 22) Lupinen 23) Weichtiere