

Tageskarte

Weinempfehlung : Bacchus 2024, Weingut Höfling, Franken, halbtrocken 0,25 l 5.90 €

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

Vorspeise:

Pfannkuchensuppe (A,C) 4.80 €

Spargelcremesuppe (G) 5.30 €

Ohne Fleisch:

Gemüse in pikanter Kokossoße mit Reis und Salat 15.90 €

Portion Abensberger Spargel :

Portion Spargel mit Salzkartoffeln und geklärter Butter 16.90 €

oder hausgemachter Sauce Hollandaise (C,G) 16.90 €

dazu Portion Schnitzel Wiener Art (A,C) 8.50 €

dazu 120 g Saftschinken 4.20 €

Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (A,C,G) 16.90 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat (L) 15.90 €

Currywurst mit Pommes frites 10.50 €

Sauere Lunge mit Semmelknödel (A,C,G) 10.90 €

1 P. Weisswürste mit Breze und süßem Senf 9.30 €

Vom Fisch:

Zanderfilet mit Rieslingrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse (A,G) 19.90 €

Vom Rind:

Gulasch mit Nudeln und Salat (A,C) 18.90 €

Vom Geflügel:

Putensteak auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat (A,C,G) 19.90 €

Desserts:

2 Apfelkiachl mit 1 Kugel Vanilleeis (A,C,G) 6.50 €

Käsekuchen mit Mandarinen 3.70 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkezeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfid, R Weichtiere, Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 4 Koffein, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel

Wir sagen Danke schön für Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit!

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 20 Uhr