

# Essen zum Mitnehmen

Abholzeit: Dienstag bis Samstag

von 17:00 – 20:00 Uhr

Sonntag

von 12:00 – 14:00 und 17:00 – 20:00 Uhr

Essen zum Abholen vom 04.06 2024 – 16.06.2024

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch	6,30
Bunter Salat mit Pinienkernen	10,60
Bunter Blattsalat mit gebr. Pilzen und Putenstreifen	16,90
Gourmetsalat mit Speckkrusterl und Champignon	15,90
Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	20,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und buntem Salat	27,90
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	17,20
Brasato von der Rinderschulter mit Gemüse und geröstetem Serviettenknödel	22,40
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und gemischtem Salat	28,40
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	15,90

Unsere Speisen werden in kompostierbaren  
Zuckerrohr – Menüboxen verpackt

Bitte scrollen Sie weiter nach unten



# Tageskarte

## Weinempfehlung

<i>Grauer Burgunder</i> QbA <sup>L</sup> (Bio)	€ 29,50
Weingut Landmann, Gebiet Freiburg, trockener Wein mit leicht fruchtiger Spur, kurzer Barriqueausbau, dezentes Tannin, langer Abgang	0,2l. € 8,50

Blumenkohlcremesuppe mit Garnelen 7,30

Spargelcremesuppe 7,10

Feld-Spinatsalat mit mariniertem Spargel  
und Parmaschinken 16,50

Dunkelbierrisotto mit gebratenen  
Pilzen und Bergkäse 17,80

Tagliatelle mit gebratenem Spargel  
und jungen Spinat 17,90

Maispouardenbrust auf geschmorten Spitzkohl  
mit Rosmarinkartoffeln 21,80

Portion Stangenspargel mit Butterpetersilienkartoffeln 19,80  
mit Schinken 8,90  
mit einen Wiener Schnitzel 11,20  
mit gebratenen Zanderfilet 11,80

Gebratene Spanferkelschulter mit Semmelknödel  
und Blaukraut 19,80

Wolfsbarschfilet auf Artischocken -Tomaten-Gemüse  
mit Risolee-Kartoffeln 25,80

Mascarponecreme mit karamellisierten Erdbeeren 9,80

Geeister Marillenknödel auf Erdbeersalat 9,60