

23. bis 29. September

die **„Wein-Lese“** als Vorspeisla

Speck-Lauch-Küchla
& Salat von Balsamico-Trauben
& kalt geräuchertes Schweins-Lendla
- Weizen, Laktose, Ei - **15,00**

Süppla

süßsaurer **Schwammerl-Süppla**
mit Butter-Broggala

- Weizen - **7,00 / 10,50**

klarer **Kartoffel-Süppla**
mit Kräutern & Räucherforelle

- Sellerie, Fisch - **7,00 / 10,50**

große Salate

... mit **geschmorter Paprika**,
eingelegtem **Schafskäse**
& salzgetrocknetem **Rind**

- Weizen, Laktose - **13,50 / 17,00**

... mit **Hähnchenbruststreifen**

- Weizen, Soja, Laktose - **13,50 / 17,00**

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - **12,00 / 16,00**

... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - **15,00 / 18,00**

fränkischer Krautwickl 16,00
mit Knusperspeck, Kümmel-Biersoße
und Kartoffelstampf
- Weizen, Laktose, Senf, Ei, Alkohol -

Bauern-Ente aus dem Rohr 15,00 / 20,00
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen -

Hähnchenbrust 19,00
mit Pinienkern-Reis & geschmorter Paprika

Weißtädter Schwamma-Lendla 14,00 / 19,00
Schweinefilet mit rahmigen Waldpilzen
und gebackenem Semmelknödel
- Weizen, Laktose, Ei -

dünne Rinder-Spießla 14,00 / 19,00
auf cremiger Steinpilz-Pasta
- Weizen, Ei -

Steak aus dem Rinderrücken 17,00 / 22,00
auf breiten Bohnen mit gerösteten Zwiebeln
gebackenen Kartoffelecken & Schmand
- Laktose -

Weißtädter Fisch-Bällchen 15,00 / 19,00
in Räucher-Creme-Soße
mit Blattspinat & Kartoffeln
- Laktose, Fisch, Ei -

Mango-karamellisierter Riff-Barsch 16,00 / 20,00
auf Sesam-Mangold & Gewürzreis
- Soja, Sesam, Fisch -

- vegetarisch -

Frischkäse-Raviolini 12,00 / 16,00
auf geschmorten Zucchini mit Steinpilzen
gehobelter Bergkäse
- Weizen, Laktose -

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

the californian „Krusty Krab“ Burger
Bob's original saftig, knuspriger Krabben-Patty
mit gegrillter Ananas & BBQ-Garnelen
Burger-Bun, Pommes frites & leicht scharfer Mayo
- Weizen, Laktose, Ei, Krustentiere, Fisch - **25,00**

roasted Thai-Chicken im Street Style
ganze Süßkartoffel aus dem Feuer
gefüllt mit - Rot-Curry-marinierten Hähnchenstreifen
- fruchtigem Paprika-Linsen-Salat
- Koriander-Pfeffer, „Mayo“
- Laktose, Sesam - **24,00**



Dessert

„Kaffee & Kuchen“
karamellierte Kaffee-au-lait-Tarte
Uwe's Original „Eis-Presso“
mit hausgemachtem Trester-Karamell-Eis
- Weizen, Laktose, Ei, Koffein, Alkohol - **9,00**

des Schlosser's-Buam
warme Zwetschgen mit Topfenknödelchen
Karamell-Creme von Trocken-Zwetschgen
Zwetschge & Speck auf cremigem Vanilleeis
- Weizen, Laktose, Ei - **9,00**

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße 6)
- Weizen, Laktose, Ei - **5,00 / 7,00**

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat - Laktose -

12.00 bis (13.45) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel

| Montag | Dienstag | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|--|--|---|--|--|
| großer wärmender Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln - Sellerie - 9,00 | hausgemachte Schinkensülze vom Schwein mit Zwiebelsalat und Bratkartoffeln - Laktose, Sellerie - 13,00 | „Lasagne“ von Kräuter-Pfannkuchen mit zweierlei Erbsen und gehackten Tomaten - Weizen, Laktose, Ei - 14,00 | Matjes-Tatar auf großem Kartoffel-Baggala und Kräuter-Apfel-Schmand - Weizen, Laktose, Ei - 15,00 | klassisch-raffinierter Flammkuchen mit Lauch, Speck, Spiegelei und Schmand - Weizen, Laktose, Ei - 14,00 | gesottene Surhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Sellerie - 16,00 |