SPEISEN

Weinausschank G&N

WARME KÜCHE: (Beilagen nach WAHL)

Schlachtplatte mit Kraut, Brot 1,3,4
(gemischtes Kesselfleisch, Blut-&Leberwurst)
Salz- und/oder Kesselfleisch, Brot 1,4
Bratwurst (fein) angebraten mit Brot, Soße 1,3,4
Spießbraten, Brot, Soße groß (2) klein (1) 1,3
Leber-und Blutwurst, Brot
Maultaschen in der hausgemachten Brühe groß (3) klein (2) 1,3,4
Maultaschen groß (3) klein (2) 1,3,4
überbackenes Brot (Salzfleisch, Tomate, Käse) 1,4

Frühlingskarte: (solange Vorrat reicht)
Di. bis Do. hausgemachte Fleischküchle, Brot groß (2) klein (1)
Fr. hausgemachte Dill-Sahne-Heringshappen
Sa. & So. Pfannenschnitzel, Brot

BEILAGEN:

hausgemachtes Kraut
hausgemachter Kartoffelsalat
Beilagensalat (frischer Karotten-,Kraut-,Kartoffel- und grüner-Salat)
(Besenbrot und hausgemachte Knochensoße reichen wir zu unseren Essen)

VESPER:

Rauchfleischbrot 3,4
Käsebrot 3,4
Brätbrot 4,5
Schmalzbrot
Käsewürfel
Großer Salatteller, vegetarische Maultasche, Ei, Brot

Süsses: Schaumküsse (2 Stück)
Marmeladenbrot

Wir arbeiten mit Partnern aus der Region zusammen:

Metzgerei Gebr. Schmidt HEILBRONN AM NECKAR

Wein- und Ackerbau Haag in Flein

FÖRCH SEIT 1899 Der Bäcker

1 – Nitritpökelsalz 2 – Konservierungsstoff 3 – Geschmacksverstärker 4 – Phosphat 5 – Antioxidationsmittel / Liste der Allergene an der Theke einsehbar 01/2024