



Speisekarte



Panierte Schweineschnitzel mit Spätzle und Bratenjus ^{1a,3,11,12,C} € 16,90

Anzahl: _____

Rindergulasch hausgemacht vom Weiderind mit Spätzle ^{1,C,I,J} € 17,90

Anzahl: _____

Seelachsfilet im herzhaften Teig gebacken € 16,90

mit Sauce Remoulade und lauwarmem Kartoffelsalat ^{1a,3,4,6,7,8,9,10,12,C,F}

Anzahl: _____

Käsespätzle ^{Aa,3,7,12} € 13,90

mit würzigem Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Röstzwiebeln

Anzahl: _____

Wurstsalat ^{1,2,3,A,I} € 11,50

mit Essigurken, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing und Bauernbrot

Anzahl: _____

Kichererbsen-Curry mit Blattspinat und Kirschtomaten € 13,90

Anzahl: _____

Beilagen Salat ^{8,J} € 5,50

Anzahl: _____

Salatschale ^{1a,3,7,9,10,12,C} € 14,90

mit Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Maultaschen

Anzahl: _____

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel(n)
7 enthält einer Phenylalaninquelle
8 geschwefelt
9 geschwärzt
10 gewachst
11 koffeinhaltig
12 chininhaltig

Allergene

Aa Weizen
Ab Roggen

Ac Gerste
Ad Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte:
Ha Mandeln
Hb Haselnüsse
He Walnüsse

Hd Cashewnüsse

He Pekannüsse
Hf Paranüsse

Hg Pistazien
Hh Macadamianüsse
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen
N Weichtiere