

Tages-Karte

Freitag, 2. November 2018

Tages – Menü – Euro 12.40

Oberpfälzer Kartoffelsuppe
mit Speckbrotwürfeln



Goldbarschfilet gebacken,
mit Sauce Remoulade,
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat

Tages-Dessert

Crème Brûlée

mit Sauerkirschen und Pistazieneiscreme
5.10 (kleine Probiertportion 3.30)

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE mit Pfannkuchenstreifen – 3.60
OBERPFÄLZER KARTOFFELSUPPE – mit Speckbrotwürfel– 4.10

Tagesspezialität

BACHFORELLE – im Ganzen gebraten –
mit Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat 15.40

Leicht & Vegetarisch

Gebratenes ZANDERFILET – mit hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 17.80
Gesottener TAFELSPITZ vom Rind, mit Preiselbeerkren, Salzkartoffeln und Rahmwirsing 13.80
LINGUINI in Trüffelsahnesauce – mit Cherrytomaten und geriebenem Parmesan 11.50
Oberpfälzer APFEL-MAULTASCHEN- mit Zimtzucker und brauner Butter 8.10

Heute

¼ gebratene HAFERMASTGANS – mit Reiberknödel und Selleriesalat 18.70
Gebratener KALBSRÜCKEN, an feiner Steinpilzrahmsauce,
serviert mit Tagliatelle und Mandelbroccoli 18.10
Gebratene KALBSRAHMSCHULTER mit hausgemachten Eierspätzle, gemischter Salat 13.30
Portion gebratene KALBSHAXE (ausgelöst) –an eigener Sauce, mit Semmelknödel, bunter Salat 13.80
KALBSGESCHNETZELTES „Zürcher-Art“ – an leichter Weißweinsauce mit Champignons,
dazu Butternudeln und gemischter Salat 15.80
Geschabtes KALBSSTEAK (wie ein Fleischpflanzerl) – an Rahmsteinpilzen,
serviert mit Bandnudeln und gemischtem Salat 12.40
Zartes TRUTHAHNSTEAK– mit Calvadosrahmsauce – dazu Butternudeln, gemischter Salat 12.70
SCHWEIZER RAHMSCHNITZEL vom Schwein – mit Schinken und Käse überbacken
auf Sahnesauce, hausgemachte Eierspätzle, gemischter Salat 12.90
GEMISCHTER BRATEN vom Schwein und Kalb – mit Semmelknödel und gemischtem Salat 11.70

*** Der perfekte Abschluss ***

Kick-It – Espresso mit kleiner Kugel Mövenpick-Vanilleeiscreme 3.70