



DE-ÖKO-037



TAGESKARTE zum hier essen & TO GO

Aperitif mit Alkohol:

Lustige Birne / Birnen-Sirup mit Prosecco aufgegossen.....(0,2l)...5,90

Lustige Sauerkirsche / Sauerkirschen-Sirup mit Prosecco aufgegossen....(0,2l)....5,90

alkoholfrei:

Spritzige Birne / Birnen-Sirup / mit spritzigem Wasser aufgegossen...(0,4l)....4,90

Spritzige Sauerkirsche / Sauerkirschen-Sirup /
mit spritzigem Wasser aufgegossen(0,4l)....4,90

VORSPEISEN

Dinkel-Pfannkuchen-Suppe...5,10

Gulaschsuppe mit Dinkel-Roggen-Sauerteigbrot....6,50

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe....5,10

FLEISCHGERICHTE

Vom Roten Höhenvieh:

Rinder Rouladen / Dinkelspätzle vom Brett geschabt / Karotte.....18,90

Gekochtes Ochsenfleisch / Kartoffeln / Wurzelgemüse / Meerrettich /
Preiselbeeren...15,90

Rinder Burger / in der Dinkelsauerteigsemmel, Burger Soße, Majo, Ketchup,
Essiggurke, halbdgetrocknete Tomate / -
Spirellisalat an Apfel-Dressing mit Essiggurke & Karotte.....12,10

Rinderbraten / Dinkelspätzle vom Brett geschabt / Karotte.....17,90

Rinderbratwürste / Röstkartoffel / Salat an Apfel-Dressing / Senf.....13,50

Rinderzunge in der Dinkelpanade / Röstkartoffel / Salat an Apfel-Dressing /
Preiselbeeren.....15,90



Im Jahr 2012 war Beate Schaller die Gesamtsiegerin
der vierten Staffel „Die neue Landfrauenküche“ im
Bayerischen Fernsehen. www.br.de/landfrauenkueche



Hinweis für Allergiker: Bei speziellen Fragen zu Inhalts- und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

VEGETARISCH / VEGAN

Dinkel Risotto mit Ruccola-Pesto & halbtrockneten Tomaten....11,90

Dinkel Bandnudeln mit Radieschenblätter-Pesto....11,90

Burger Vegan / mit Kichererbsen-Karotten-Pflanzer'l in der Dinkelsauerteigsemmel mit Burger Soße, Majo, Ketchup, Essiggurke, halbtrocknete Tomate / -
Spirellisalat an Apfel-Dressing mit Essiggurke & Karotte....12,10

NACHSPEISEN / KUCHEN & TORTEN

Weißwein-Birne mit Schokoladen-Eis & Sahne.....6,60

Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Eis & Sahne.....6,60

Stück Torte.....3,40

Stück Kuchen.....3,-

BROTZEITEN ab 15:00 Uhr

Radler-Brotzeitplatte

Mit Schinken, Wurst Käse, Ei & Essiggurke.....9,50

Wurstsalat mit Essiggurke & Zwiebeln....8,50

Wurstsalat mit Käse....8,90

Lammcurrywurst mit Pommes & Salat an Apfel-Dressing....11,50

2 Paar Wiener mit Brot....7,50

Portion Pommes mit Ketchup....4,50

Vegetarische Brotzeit....9,50

Kleiner Salat an Apfel-Dressing....4,10



Rindfleisch, Wurst, Salami & Schinken vom Roten Höhenvieh aus unserer eigenen Bio-Aufzucht.
Dinkelmehl für unsere Gerichte, aus unserem eigenen Bio Getreide. Kartoffeln & alle Kartoffelgerichte
vom eigenem Demeter Anbau. Nudeln für Nudelsalat aus unserem eigenen Bio Dinkelmehl.

Änderungen vorbehalten

Hinweis für Allergiker: Bei speziellen Fragen zu Inhalts- und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.