

Speiseplan 30.03.-03.04.2026

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr

**TIPP für unsere
Stammkundschaft**

RABATT (11 FÜR 10)
Karte direkt an der Kasse



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln mit gebratener Jagdwurst und Tomatensoße (A, C,G,20,)	Gyros mit Metaxasoße überbacken mit Käse dazu Reis (A, H, 20, 16, G)	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A, G,I,J,M,N,D,20,16)	Schweineschnitzel mit Rosenkohl und Salzkartoffeln (A, I,C,E,G,20,20,16)	Feiertag
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Leberkäse mit Spiegelei und Stampfkartoffeln (A, G, I, 16, C,)	Currywurst mit Pommes frites, Rohkost	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke (A, H,L,G,I,20,16)	frische Salate Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A, J,20,H,M,I)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A, J,20,H,M,I)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A, J,20,H,M,I)	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A, J,20,H,M,I)	
5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	

Telefon für Vorbestellungen: 03834 532761

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfit, M: Lupinen, N: Weichtiere Farb- und Zusatzstoffe: 15: mit natürlichen Farbstoffen, 16: mit Konservierungsstoffen, 17: mit Antioxidationsmittel, 18: mit Geschmacksverstärker, 19: mit Süßungsmittel, 20: mit Zucker und Süßungsmittel, 21: mit Phosphat, 22: Nitritpökelsalz