



Bodenständig Frisch Ehrlich Regional

Schmankerl aus Österreich und der Pfalz



Bodenständig Frisch Ehrlich Regional

Schmankerl aus Österreich und der Pfalz

Unser Programm im Februar

Jede Woche:

Mittwoch

„Pälzer Middwoch“ Well-Fleisch, Worschk-Subb und mehr!

Ab 12:00 Uhr

Donnerstag

„Schnitzel Tag“ 16 XL-Varianten zur Auswahl ab 17:00 Uhr

Freitag

a la carte und Thementage ab 17:00 Uhr

Samstag

a la carte und Steak House (T-Bone- und Tomahawk-Steaks auf
Vorbestellung) ab 12:00 Uhr

Sonntag

a la carte ab 12:00 Uhr

Themen Freitage

wir bitten unbedingt um Vorbestellung bis Sonntag davor

1.02.2019 „Schälrippchen Satt“ 13,00 €

(gepökelte und gekochte Schweine-Rippchen mit Brot, Kraut und Salat)

8.02.2019 „Muscheln Satt“ in Riesling-Sauce für 14,90 €

15.02.2019 Grill-Haxen (ca. 1kg) mit Hooriche und Krautsalat 13,90 €

22.02. und 23.02.2019 Genießer Menü → 3 Gänge-Menü für 20,50 €

Menü auf der Rückseite

Wir bitten um Reservierung bis zum 17.02.

Genießer Menü

„aus Omas Küche“

am 22.02. und 23.02

Vorspeise

Grumbeer-Subb mit Speck

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons

Hauptgang

Sauerbraten mit Schneebällcher und Kraut

Hausgemachter Sauerbraten mit Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln und
hausgem. Rotkraut

Nachspeise

Heiße Liebe

Vanille Eis mit Heißen Himbeeren und Schlagsahne

Menü-Preis pro Person ohne Getränke 20,50 €

Wir bitten um Reservierung bis zum 17.02.