

# SPEISEKARTE

\*\*\*

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Rinderfrikadelle, Steckrüben-Möhren Mus und Blattsalate	8,90	1,3,7,10
2.	Schweinegeschnetzeltes, Champignons und Langkornreis	8,90	7,9,10
3.	Spaghetti Bolognese aus Rindfleisch mit geriebenem Parmesan	8,90	1,7,9,10
4.	Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	8,90	1,3,7
5.	Gebratene Hähnchenbrust, Rahmwirsing und Kartoffelgratin	8,90	7
6.	Lasagne mit Lachs und Blattspinat	8,90	1,3,7
7.	Putenschnitzel, hausgemachte Serviettenknödel und Waldpilzrahm	8,90	1,3,7
GERICHT (VEGETARISCH)			
8.	Penne mit Gorgonzolasauce, Birnen, Radiccio und Walnüssen	7,90	1,3,7,8
9.	Spätzle-Spinat-Auflauf mit Röstzwiebeln	7,90	1,3,7
10.	Gemüse Maultaschen, Blattspinat und Frischkäsesauce	7,90	1,3,7,9
11.	Mit Mozzarella gratierte Tomaten-Ricotta-Panzarotti dazu Ruccolasalat und Balsamico Champignons	7,90	1,3,7
12.	Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm und Pastinaken-Kartoffelpüree	7,90	1,6,7
13.	Kürbis-Nudel-Auflauf mit Hirtenkäse und Kürbiskerne	7,90	1,3,7

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon);  
 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamanuss und Queensländnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

