

VESPERKARTE

Eintopf			10,-
kleiner Salat			7,-
Gemischter Salat			9,-
➤ mit Maispoularde		Zubereitung ca. 25 Minuten	18,-
➤ mit Hausgebeizten Lachs			16,-
➤ mit geräucherter Forellenfilet			16,-
Wurstsalat			12,-
➤ mit Pommes			15,50
➤ mit Bratkartoffeln			17,-
Wurstsalat mit Käse			13,-
➤ mit Pommes			16,50
➤ mit Bratkartoffeln			18,-
Flammkuchen Elsässer			14,-
Speck / Zwiebeln			
Flammkuchen Griechischer Art			15,-
Peperoni / Hirtenkäse			
Flammkuchen VEGAN			17,-
Sojacreme / Tomaten / Zwiebeln / Zucchini / Paprika / Rotkraut / Champignon / Frühlingszwiebeln			
Käsespätzle		VEGI	14,-
Hausgemachte Spätzle / Schmelzzwiebeln			
Paniertes Schnitzel Wiener Art			18,-
Schweine Schnitzel / Gemüse			
Wahlweise mit:	Pommes	Spätzle 	Gebratene Kartoffeln 
			Kroketten
Bratensoße, Rahmsoße oder Pilzrahmsoße			1,50

süßergrund

Hotel & Gasthof