



Mittagswochenkarte
vom 09.04. – 14.04.2019

<u>Dienstag:</u> 09.04.	Spaghetti „Bärlauch“ mit gebratenen Putenbruststreifen und hausgemachtem Bärlauchpesto, garniert mit marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan	7,50 €
	Hackbraten „Wilderer Art“ mit gebratenen Champignons an Preiselbeer-Specksoße, dazu hausgemachte Spätzle	8,50 €
<u>Mittwoch:</u> 10.04.	Ofenfrische Fleischpflanzerl „Jäger Art“ an Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Butternudeln und kleiner Blattsalat	7,50 €
	Paprikarahm-Medaillons von der Pute in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika, dazu Pommes Frites und kleiner Blattsalat	8,50 €
<u>Donnerstag:</u> 11.04.	Chorizo-Bratwurst vom Grill auf Ratatouillegemüse mit Tomaten-Kräutersoße, dazu gebackene Kartoffelecken	7,50 €
	Schweinsbraten „Szegediner Style“ auf Sauerkraut mit paprizierter Zwiebel-Specksoße, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	8,50 €
<u>Freitag:</u> 12.04.	„Cevapcici“ pikante Hackfleischröllchen mit Gemüsetatziki und Pommes Frites, dazu kleiner Blattsalat	7,50 €
	„Allgäuer Fischrösti“ großes Rösti mit gebratenem Gemüse, Räucherlachs und Garnelenspieß, dazu ein Zitronen-Bergkräuterdip	8,50 €
<u>Samstag:</u> 13.04.	Gebratene Krautkrapfen auf Zwiebel-Biersoße, garniert mit Speck und Bärlauchpesto, dazu kleiner gemischter Salat	9,80 €
	Cordon Bleu „Senner Style“ gefüllt mit aromatischer Salami und Heumilchkäse auf einem Gemüsebett mit Wildkräutersahnesoße, dazu Pommes Frites	11,80 €
<u>Sonntag:</u> 14.04.	Ofenfrischer Pfefferspießbraten an Dunkelbeer-Zwiebelsoße, dazu hausgemachte Kässpätzchen und kleiner gemischter Salat	12,80 €
	Saft-Edelgulasch vom Reh in feiner Preiselbeerssoße mit gebratenen Pilzen, dazu schwäbische Butterspätzle und kleiner gemischter Salat	15,80 €