

Aushang

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Gerichte Mittagskarte/ Tageskarte	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch , Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeloxid ,Sulfide	Lupinen	Weichtiere
fränkische Leberknödelsuppe mit Kräutern und Gemüsestreifen	X		X						X					
Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit gebratenen Zwiebeln mit frittierten Kartoffeln und Salat der Saison												X	X	
mit Kartoffelknödel und Kümmeljus	X		X						X			X		
mit Blaukraut und Kartoffelknödel	X		X						X			X		
Schweinefiletspitzen in einer Sauce von Paprika, grünem Pfeffer und Preiselbeeren mit Butterspätzle und knackigem Saisonsalat	X		X				X					X	X	
Gebratene Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einem Salat der Saison				X			X					X		
Medaillons vom Jungschwein „Robert“ In einer Sauce von Zwiebeln, Senf und herbem Weisswein mit knackigem Saisongemüse und Kartoffelkroketten	X		X				X			X		X	X	
Rumpsteak vom Weiderind mit mariniertem Hirtenkäse auf einem warmen Salat von Tomaten, Paprika und Gurken dazu kleine Kartoffelrösti	X		X				X					X	X	
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und frischem Kräutern auf Paprika – ZucchiniGemüse mit Tomatensauce dazu Butternudeln	X		X				X					X	X	
Sanddornparfait auf Caramelsaucenspiegel und frischen Früchten			X				X							

X = Zutat im Gericht verarbeitet oder vorhanden