

**Mittagsgerichte unserer feinen
Landküche - frisch zubereitet -**

Mo. bis Fr. von 11:30-14:00 Uhr

KW 05 Januar 2025

Montag 27.01.

Geschmorte Ochsenbackerl mit Burgundersauce,
Salzkartoffeln und glaciertem Kohlrabigemüse

Dienstag 28.01.

Schlachtschüssel „Dollmann“ (Blutwurst, Leberwurst und
gekochtes Brüstel) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Mittwoch 29.01.

Tiroler Gröstl (Bratenfleisch, Knödelscheiben, Kartoffeln) mit
Spiegelei und Krautsalat

Donnerstag 30.01.

Zwei Oberpfälzer Fleischpflanzerl mit Schmor-Zwiebeln und
Kartoffelgurkensalat

Freitag 31.01.

Gebratener Seesaibling, Zitronensauce „Lago di Garda“ und
Kräuterduftreis mit Karottengemüse

Jedes Mittagsgericht für 7,90€ (ohne Getränk)

- Alle Gerichte der normalen Karte sind zu diesem Zeitpunkt natürlich auch zu bestellen
- Alle Gerichte sind frisch zubereitet und entsprechen unserer feinen Landküche

**Mittagsgerichte unserer feinen
Landküche - frisch zubereitet -**

Mo. bis Fr. von 11:30-14:00 Uhr

KW 06 Februar 2025

Montag 03.02.

Oberpfälzer Surbraten mit Semmelknödel, Sauerkraut und
Weltenburger-Dunkelbiersauce

Dienstag 04.02.

Schlachtschüssel „Dollmann“ (Blutwurst, Leberwurst und
gekochtes Brüstel) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Mittwoch 05.02.

Gegrilltes Schweinenackensteak mit Kartoffel-Gurkensalat und
Kräuterbutter

Donnerstag 06.02.

Gefüllte Paprika (mit Reis und Hackfleisch) dazu mediterrane
Tomatensauce

Freitag 07.02.

Selbstgemachte Apfeltaschen (gefüllt mit Sinzinger Boscob-
Äpfeln) dazu Vanille-Topfencreme

Jedes Mittagsgericht für 7,90€ (ohne Getränk)

- Alle Gerichte der normalen Karte sind zu diesem Zeitpunkt natürlich auch zu bestellen
- Alle Gerichte sind frisch zubereitet und entsprechen unserer feinen Landküche