

KARTOFFELWOCHE



... 21. Oktober bis 21. November

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Geschmälzte Maultaschen^{1,3,5}
mit Hopfengut black ale Biersauce und
Kartoffelsalat aus *bio*Kartoffeln | 12,90 €

Schwäbische Kässpätzle
mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 12,50 €

Saure Linsen
*bio*Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste^{3,5}
vom Landschwein | 12,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und großer *bio*Salatteller
mit Balsamvinaigrette | 14,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein und
Pommes Frites aus *bio*Kartoffeln,
dazu kleiner *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 14,90 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein
dazu Pfefferrahmsauce, Kässpätzle mit Bergkäse
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 16,90 €



FEINE GERICHTE RUND UM DIE KARTOFFEL

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
mit Speck vom Landschwein
und Thymian | 5,50 €

kross gebratenes Zanderfilet
mit Weißwein-Dill-Sauce,
buntem *bio*Wintergemüse und
Kartoffelgratin | 17,90

Saure Leber vom *bio*Rind
mit Bratkartoffeln und
kleinem gemischten *bio*Salat | 17,20 €

Bratkartoffeln mit Apfel-Spitzkohl
in Rahm mit frischen *bio*Kräutern, dazu
2 gespiegelte *bio*Eier | 14,90 €

Kartoffel-Spinat-Quiche
mit Ziegenkäse und *bio*Tomaten, dazu Kräuterdip
und *bio*Pflücksalate | 9,50 €

SUPPEN

Flädlesuppe
*bio*Kräuterflädle in kräftiger Fleischbrühe | 5,50 €

Maultaschensuppe
3 Maultaschen^{1,3,5} in der Brühe | 6,90 €

BIO & VEGAN

Rote Linsen in Paprika Ingwer Sud
mit buntem Wintergemüse
und Jasminreis | 11,50 €

FRISCHE SALATE

kleiner gemischter Salat - BIO

Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamvinaigrette | 5,50 €

Großer Salatteller - BIO

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette, Parmigiano Reggiano und
knusprigem Hopfengut Trebergranola | 11,50 €

Großer Salatteller mit Hühnchen

bioBlatt- und Rohkostsalate mit Balsamvinaigrette und
Brustfiletstreifen vom Landhühnchen in Red-X
Malzpanade | 12,90 €

Großer Salatteller & gebratene Maultaschen^{1,3,5}

bioBlatt- und Rohkostsalate,
mit Balsamvinaigrette | 11,90 €

Bunter Ablinsensalat

mit bioLinsen, Hirtenkäse und eingelegten Äpfeln
und bioThymian | 11,90 €

DESSERT

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Sahne | 5,20 €

2 Kugeln Schokoeis
mit Eierlikör und Sahne | 5,20 €

1 Kugel Eis | 1,50 €
Schokolade, Erdbeere, Vanille

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Unsere Kuchenbäckerin Maria zaubert
täglich frische Kuchen. Was sie sich
diese Woche ausgedacht hat, findet Ihr
auf unseren Tafeln.

FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen mit Speck vom Landschwein
mit Zwiebeln und Schnittlauch | 7,90 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse

Rosmarinhonig und Zwiebeln | 8,20 €

Flammkuchen mit Parmaschinken

Rucola, bioParmigiano-Reggiano
und bioTomaten | 8,90 €

Flammkuchen mit Bergkäse

bioLauch und bioKräutern | 7,90 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites | 3,50 €
aus bioKartoffeln

Spätzle mit Bratensoße | 4,20 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein mit
Pommes Frites aus bioKartoffeln | 8,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 bioKartoffelpuffer mit
Apfelmus aus Äpfeln von unserer Streuobstwiese
| 6,90 €



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de