







KW 44 Woche vom 27.10.2025 bis 31.10.2025

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Hähnchengeschnetzeltes "Försterin Art, Waldpilze, Birnenstücke, Wild-Reis-Mix	19, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Steckrübenkartoffel-Eintopf, geräucherte Mettenden, Brötchen	17, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Sauerfleisch, Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln m. Speck	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Köttbullar, Preiselbeeren, Erbsengemüse, Kartoffelbrei	18, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Pengasiusfilet, Honig-Senfsauce, Rahmgemüse, Salzkartoffeln	a, c, d, e, f, g	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Tellerrösti, Schinken/Tomate überbacken, kl. Salatbeilage	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	Spanferkelbraten, dänische Remoulade, lauwarmer Speckkartoffelsalat, Tomatensalat	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	griechischer Feta-Auflauf, Tomaten, Peperoni, Oliven	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Freitag	Rindertafelspitz, Meerettich-Sauce, Rote Beete, Salzkartoffeln	18, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Waldpilz-Lauch-Ragout, Frischkäse, Kräuter, Nudeln	20, a, d, g	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Samstag	Schweinehaxe, Bratensauce, Krautsalat, Semmelknödel	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Piccata Milanese vom Schwein, Gorgonzolasauce, Bauernsalat, Pommes frites	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	paniertes Kotelett v. Schwein, Bratensauce, Apfel-Rotkohl, Kroketten	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Hähnchenbrusttasche, Tomate-Frischkäsefüllung, Pesto, Rahmgemüsel, Salzkartoffeln	19, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen:Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerei, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere enthalten.

Knackige Salate, frisch vom Buffet

Kleiner Salat Großer Salat

NZ: 2.50€ Gast: 3.50€ NZ: 3.50€ Gast: 4.50€



1.Farbstoff - 2.Konservierungsstoff - 3.Antioxidationsmittel - 4.Geschmacksverstärker - 5.geschwefelt - 6.geschwärzt
7.Phosphat - 8.fetthaltige Glasur - 9.koffeinhaltig - 10.chininhaltig - 11.Süßungsmittel - 12.Phenylalinquellen 13.gewchachst - 14.Taurin 15.Nitritpökelsalz - 16.Alkohol/Aroma - 17.Schwein - 18. Rind - 19.Geflügel - 20.Vegi
a.Milcheiweiß - b.Erdnuss - c.Schalenfrüchte - d.Gluten - e.Krebstiere - f.Fisch - g.Hühnerei - h.Sellerie - i.Senf - j.Sesam k.Soja l.Schwefeldioxid - m.Lupinen - n.Weichtiere