



# „Novemberkarte“

Wir legen Wert darauf, daß alle unsere Gerichte, ob Suppe, Blaukraut, Soßen etc. hausgemacht sind und die Ware aus der Region stammt.

Unsere Fleischwaren sind von der Metzgerei Uhl aus Albertshofen, das Brot von der Bäckerei Spiegel in Reichenberg.

Unser Eis erhalten wir von Salva`s Eisdiele aus Ochsenfurt - Hausgemacht!

<b>Kürbiscremesuppe</b> nach Art „Chef“, mit Sahne und steirischen Kürbiskernöl	6,50 €
<b>Linseneintopf</b>	10,50 €
mit ein Pärchen Wiener	13,00 €
<b>Flammkuchen „pumpkin“</b>	14,70 €
mit Rahm, Hokkaido-Kürbis, Perlwiebeln, Kürbiskernen und Curry	
<b>Kleiner Salat</b> , gem. Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, hausgemachtem Dressing	6,50 €
<b>„Schäufele“</b> mit Klößen und Wirsching <b>ODER</b> Blaukraut	17,50 €
<b>1 Meter-Bratwurst</b>	18,90 €
<b>1/2 Meter-Bratwurst</b>	12,90 €
<b>„Ökumenisches Trio“</b>	11,90 €
1 paar kleine katholische Bratwürste + 1 Stück evangelische Bratwurst	
<b>Beilage:</b> Sauerkraut nach Art „Chef“ + Steinofenbrot	
<b>Fleischküchle</b> mit Wirsching und Kartoffelstampf	17,50 €
<b>VEGETARISCH:</b>	
<b>Gebackene Gemüse-Pressknödel</b> mit Salat	14,50 €

## Zusätzlich abwechselnd sonntags – bis die Töpfe leer sind:

<b>5. Nov.:</b> „Böfflamott“ Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Klößen	19,50 €
<b>12. Nov.:</b> „Bauch“, gegrilltes Bauchfleisch v. Eichelschwein mit Kartoffelstampf	17,50 €
<b>19. Nov.:</b> „Hochzeitsessen“ gesottenes Rindfleisch mit breiten Nudeln, Preiselbeeren und Rote Beete-Salat	19,50 €
<b>26. Nov.:</b> „Omas Rolle“ 2 Rinderrouladen mit breiten Nudeln u. Blaukraut	21,50 €
Kleine Portion: 1 Rinderroulade mit breiten Nudeln und Blaukraut	16,50 €

**Affogato al caffè** (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) 3,70 €

**Kugel-Eis**, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Bacio, Amarena-Kirsch 1,70 €

Jede zusätzliche Beilage wird mit 3,50 Euro berechnet.

Wir behalten uns vor, bei Beilagenänderungen 1,00 Euro zu verlangen, sowie bei Nachbestellungen von Brot, Ketchup und Mayonnaise 0,50 Euro.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!

**Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphor, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

**Allergene:** Fragen Sie bitte unser Personal nach dem Ordner mit ausgewiesenen Allergenen! Alle Weine enthalten Sulfite!