

WOCHENKARTE

ab Montag, 2. April

Küche bis 23 Uhr

Unsere Öffnungszeiten:

Mo - Fr ab 17 Uhr, Sa ab 14 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr ist Familientag

Braten und Vegetarisches
zum kleinen Preis; Kinderteller

Rote-Beete-Suppe 4,70
mit Kokosmilch & Schmand

Zucchini-Puffer 8,40
mit Kräuterquark & Salatbouquet

Lasagne 9,20
mit Hackfleisch,
überbacken mit Käse, auf Rucola

Maispouardenbrust 9,90
auf Ratatouille-Gemüse,
dazu Kartoffelgratin

Zanderfilet in Salzeibutter 11,90
auf Mangold, dazu Gemüse-Reis

Rollbraten 12,90
in Biersoße, mit Klößen & Rotkohl

aus der Wurstküche:

Salsiccia 7,80
mit Paprikasoße & Couscous

KW 14/18

Bier & Bio

selbstgebraut VOM FASS

Heller STERN 0,2 l 1,90
naturtrüb, ungefiltert 0,4 l 3,40

Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Hopfen
(Hallertauer Herkules & Perle)
Typ: klassisches Helles feinerb, frisch,
prickelnd Stammwürze: 11,5%
Bittereinheiten 20 BE

Dunkler STERN 0,2 l 2,00
naturtrüb, ungefiltert 0,4 l 3,60

Wasser, Hopfen, Hefe, Gerstenmalz
(Pilsnermalz, Farbmalz,)
Typ: klassisches Dunkles
malzaromatisch, kräftig
Stammwürze: 12,5%, 20 BE

Hopfen-Lager 0,2 l 2,10
0,4 l 3,80

hopfenaromatisch, bitter und fruchtig.
Das untergärige Bier wurde auf drei
verschiedenen Aromahopfen gelagert.
Dadurch erfrischt es mit starker
Bitternote und fruchtigem Abgang.
Stammwürze: 11,7%, 5,2% alk/vol, 35 BE

STOUT 0,2 l 2,20
0,4 l 4,00

Tiefschwarzes und vollmundiges Stout.
Die dezente Bittere lässt Raum für den
ausgeprägten Malzgeschmack. Die
angenehmen Kakao-, Kaffee- und
Röstaromen verleihen dem obergärigen
Bier seinen runden Abgang.
Stammwürze 11,5%, alk/vol 4,8%, 20 BE

FLASCHENBIER
FranziskanerHefeWeisse 0,5 l 4,30
Unertl Bio Dinkel-Weisse 0,5 l 4,90

ALKOHOLFREIES BIER
Lammsbräu Bio Pils 0,33l 3,80
Lammsbräu Bio Weisse 0,5 l 4,90

Club Mate 0,5l 4,20
koffeinhaltige Erfrischung

ZUM AUFWÄRMEN

im Glas
Heißer Apfelsaft mit Zimt 2,60
mit 2cl Rum **oder** Calvados plus 2,20

Frischer Ingwertee 3,00

Frischer Minztee 3,00

Heißer Glühwein 3,60