



---

# HEIMAT AUF'M TELLER

9. - 15. MÄRZ 2018

---

REGIONALES BEWUSSTSEIN BEIM ESSEN UND TRINKEN VOM ERZEUGER DIREKT AUF DEN TELLER. DIE INITIATIVE „HEIMAT AUF'M TELLER“ STÄRKT DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE DER DIREKTEN UMGEBUNG UND SCHÜTZT DIE UMWELT. ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH REGIONALE PRODUKTE FÜR DIE GERICHTE VERWENDET. DAS IST NACHHALTIGKEIT, DIE MAN SCHMECKEN KANN.

[WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE](http://WWW.HEIMAT-AUFM-TELLER.DE)



Hausgemachte Fischsuppe mit Forellenfilet, dazu Knoblauchbrot

..... Klein € 5,50

..... Groß € 9,50

Gemüse-Käseomelett mit Salzkartoffeln ..... € 10,50

Saiblingsfilet mit Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Feldsalat ... € 17,50

## **KURZE WEGE · PURE FRISCHE**

Gemüse aus dem Knoblauchsland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmelsdorf · Kartoffeln vom Bauern Link aus Winkelhaid · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Eier vom Geflügelhof Papst aus Pullach



---

# S A I S O N A L U N D R E G I O N A L

---

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufele, Bauernente,

Schweinelendchen, dazu Kloß, Kroketten und Feldsalat ..... € 15,80

Rehkeule in Schalotten-Preiselbeersoße, dazu Spätzle und Salat ..... € 16,80

Ochsenbäckchen in Schwarzrieslingsoße,

dazu Sellerie-Lauchpüree und Feldsalat ..... € 14,50