



HEIMAT AUF'M TELLER

13. - 19. APRIL 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



Hausgemachte Fischsuppe mit Forellenfilet, dazu Knoblauchbrot Klein € 5,50
..... Groß € 9,50

Tafelspitz im Sud mit Kartoffel-Bärlauchnocken und Feldsalat € 14,50

Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln € 9,80

Saiblingsfilet, gebraten auf Spargelragout mit Salzkartoffeln € 19,50

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 · Spargel vom Federhof Harrer aus Hilpoltstein



SAISONAL UND REGIONAL

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufole, Bauernente, Schweinelendchen, dazu Kloß, Kroketten und Feldsalat € 15,80

Rehkeule in Pilzrahmsöße mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 16,50