



HEIMAT AUF'M TELLER

4. - 10. MAI 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

Bio-Quark-Spargelbällchen auf fränkischem Pflücksalat mit geröstetem Bauernbrot € 8,50

Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bio-Rinderschinken und Bio-Camembert, dazu Bratkartoffeln und Salat € 13,50

Saibling- und Forellenfilet mit Meerrettich-Kartoffelkruste, Salat € 16,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmelsdorf · Kartoffeln und Schwein vom Bauern Link aus Winkelhaid · Käse, Schinken und Quark vom Biohof Klischewski aus Hartenstein · Spargel vom Federhof Harrer aus Hilpoltstein



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

Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,50

Geschmorte Rindernuss in Schwarzrieslingsoße, dazu Kartoffelkrapfen und Salat € 15,50