



HEIMAT AUF'M TELLER

8. - 14. JUNI 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 Rinderschinken mit Spargelsalat und geröstetes Bauernbrot € 16,50

Biergulasch mit Nudeln und Salat € 14,50

Fleischküchle mit Kartoffel-Radieschensalat € 9,50

Saiblingsfilet, gebraten auf Kapern-Dillsöße,
dazu Salzkartoffeln und Salat € 17,50

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchsland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmelsdorf · Rinderschinken vom Biohof Klischewski aus Hartenstein · Spargel vom Federhof Harrer aus Hilpoltstein · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Schweinefleisch vom Bauern Link aus Ungelstetten · Nudeln vom Geflügelhof Papst aus Bullach



SAISONAL UND REGIONAL

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