



HEIMAT AUF'M TELLER

5. - 11. OKTOBER 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

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Salat € 14,50

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Feldsalat € 19,80

Saiblingsfilet auf Meerrettichrahmsöße, 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 Simmeldorf · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Kartoffeln vom Bauern Link aus Ungelstetten



SAISONAL UND REGIONAL

Blaue Traube Schmankerlteller · Schüfefe, Bauernente, Schweinelendchen, dazu Kloß, Krokette und Feldsalat € 16,50

Rehkeule mit Zwetschgenchutney, dazu Spätzle und Salat € 16,50