



HEIMAT AUF'M TELLER

5. - 11. APRIL 2019

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 AUSSCHLISSLICH 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

Biergulasch mit Bärlauchknödel und Salat € 14,80

Saiblingsfilet auf Spargelragout mit Salzkartoffeln € 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 Bauer Link aus Ungelstetten · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Spargel vom Federhof aus Hilpoltstein



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

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

Braten vom Juradistellamm in Kräutersoße, dazu Kartoffelplätzchen und Salat € 16,80