



HEIMAT AUF'M TELLER

10. - 16. MAI 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 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 auf Blattspinat mit Butterkartoffeln und frischem Meerrettich .. € 14,80

Spinat-Käseknödel mit brauner Butter und Salat € 10,80

Saiblingsfilet auf Kräuterrahmsoße mit 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 · Kartoffeln vom Bauer Link aus Ungelstetten · Käse vom Biohof Klischewski aus Hartenstein · Spargel vom Federhof aus Hilpoltstein · Eier vom Geflügelhof Papst aus Lauf-Bullach · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch



SAISONAL UND REGIONAL

Rehkeule mit Cassissoße,
dazu Kräuterseitlinge, Spätzle und Salat € 16,80