



HEIMAT AUF'M TELLER

7. - 21. JUNI 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

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Salat € 14,50

Bio-Rinderschinken vom Roastbeef mit Spargelsalat € 19,80

Saiblings- und Forellenfilet mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln € 17,80

KURZE WEGE · PURE FRISCHE

Gemüse aus dem Knoblauchland · Fleisch von der Metzgerei Nießelbeck aus Berg · Fisch von der Fischerei Rauh aus Simmeldorf · Kartoffeln vom Bauer Link aus Ungelstetten · Spargel vom Federhof aus Hilpoltstein · Rindfleisch vom Vollerbauer Müller aus Rasch · Bio-Schinken vom Ökohof Klischewski aus Hartenstein



SAISONAL UND REGIONAL

Rehkeule in Preiselbeer-Schalottensoße,
dazu Semmelknödel und Salat € 16,80