



HEIMAT AUF'M TELLER

4. - 12. SEPTEMBER 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 in Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln € 14,80

Saiblingsfilet auf Gurken-Senfgemüse mit Salzkartoffeln € 17,80

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



SAISONAL UND REGIONAL

Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,80

Blaue Traube Schmankerlteller · Schäufole, Bauernente,
Schweinemedailon im Speckmantel, dazu Kloß, Krokette und Salat € 16,80