



**Tagesgerichte vom 22.10. – 27.10.2019**

**Dienstag:**

**Gegrilltes Schweinehals- Steak an einer Pfefferrahmsoße mit Kartoffel- Kroketten  
und kleinem Salat- Bouquet**

€ 8.90

**Mittwoch:**

**Champignon- Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Salat- Bouquet**

€ 8.90

**Donnerstag:**

**Gekochtes Ochsenfleisch  
an einer Meerrettich- Preisselbeersöße mit Butternudeln  
und einem kleinen Fenchel- Krautsalat im Gläschen**

€ 9.90

**Freitag:**

**Duett vom Backfisch  
Seelachs und Rotbarschfilet gebacken  
mit hausgemachter Remoulade  
und lauwarmem Kartoffel- Feld- Salat**

€ 9.90

**Samstag:**

**Kleines paniertes Schnitzel  
Mit historischen Kässpätzle, Zwiebelschmelze und kleinem Salat- Bouquet**

€ 9.90

**Sonntag:**

**Schwäbischer Sauerbraten  
mit hausgemachten Spätzle und herbstlichem Apfelrotkraut,**

€ 12.90