

02.03. – 07.03.2026

Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Kartoffelsuppe dazu ein Wiener Würstchen^{1,3,4} und ein Brötchen^{Aa} 8,99 €

Frühstück bis 11 Uhr

Ein Heißgetränk nach Wahl mit zwei Brötchen^{Aa}, ein Stück Butter, Konfitüre, Käse^G und Wurstaufschnitt^{1,3,4,5,I,J} 5,95 €

Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	Cordon Bleu mit buntem Gemüse dazu Rahmsoße ^{Aa,G,1,5} und Spätzle ^{Aa,C}	10,99 €
Dienstag	Gebratenes Hähnchen mit Pilz-Rahmsoße ^{Aa,G} dazu Kartoffel-Kürbiskernrösti ^{Aa,C}	10,99 €
Mittwoch	Rinderhacksteak mit Rahmwirsing ^G dazu Salzkartoffeln	11,99 €
	"Mittwoch ist Haxentag" - eine ofenfrische Haxe ^{3,4}	7,- €
Donnerstag	Sauerbraten mit Bratensoße ^{Aa,1,5} dazu Rotkohl ¹⁰ und Kartoffelklöße	13,99 €
Freitag	Filet vom Rotbarsch ^D mit mediterranem Gemüse und Tomaten-Sahnesoße ^G dazu Butterreis	12,99 €
Samstag	Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und dunkler Soße ^{Aa,1,5} dazu Kartoffelpüree ^{Aa,G}	11,99 €

Weitere Angebote:

Frikadelle ^{A,C,2,4} mit Jägersoße ^{A,G,1,5} und Pommes Frites	7,00 €
Paniertes Seelachsfilet ^{Aa,D,C,G} mit Kartoffelsalat ^{2,4,1,G,I} und Remoulade ^{C,G,10,Aa,F}	9,99 €
Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,G} mit Soße nach Wahl (Paprika-, Jäger- oder Rahmsoße ^{Aa,G,1,5,I,J}) und Pommes Frites	9,50 €

Allergene und Zusatzstoffe:

A. glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pecannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesam; L. Schwefeldioxid; M. Lupinen; N. Weichtiere
1. mit Farbstoff; 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz; 4. mit Antioxidationsmittel; 5. mit Geschmacksverstärker; 6. Geschwefelt; 7. Geschwärtzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle