

Schlemmereien aus Landgasthöfen

„Die Landfrauenküche“

Nach Rezepten von bayrischen Landfrauen mit regionalen Zutaten gekocht

Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Karotten, Roter Bete und Feldsalat 3,50



Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten auf Linsensalat 7,80

Suppen



Klare Tomatensuppe mit Mozzarellaknödel 4,80



Kürbiscremesuppe mit Ingwer 3,80

Hauptgerichte



Karpfen in Zitronen-Schnittlauchkruste und Lachsforelle im Speckmantel
mit Kartoffeln (12,80) 14,80



Lammkeule in Rotweinsauce mit Ofenkartoffeln und Ruccula (11,80) 13,80

Rinderroulade mit Feigen-Walnuss-Füllung, Haferlknödel und Zwiebelgemüse
(9,80) 11,80

Kalbstafelspitz in Weinschaumsauce
mit gefüllten Pfannkuchen (10,50) 12,50

Rinderfilet mit Käsekruste, Gemüse und Spinatspätzle (16,80) 19,80



Rehmedaillons mit Semmelknödel, Gemüse und Feldsalat (13,50) 15,50

Nachtisch

Lebkuchenparfait mit Amaretto 4,50

Geeiste Joghurtmousse mit Rotweinzwetschgen 5,50

Apfelkräpfli mit Vanillesauce 4,--

(Preise in Klammer kleine Menüportion)

Änderungen vorbehalten

Zur „Kirchweih in Reichardsroth“

von Donnerstag 13. bis Montag 17. Oktober

keine Schlemmergerichte

Wir empfehlen unsere Kirchweihspezialitäten:

Schlachtschüssel, Karpfen, Reh-, Wildschwein-, Gänsebraten, Schäufole
uvm.

Mittwoch 19.10. + Donnerstag 20.10.2011 geschlossen

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung
Dienstag Ruhetag