



GASTHAUS ZUR TRAUBE
Erlebnisgastronomie.

€

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken

PommFrizz und bunte Herbstsalate

12,40

Alb-Linsen mit unseren Spätzle

gegrilltem Speck und Paar Saitenwürstle

15,90

Geschnetzeltes vom Kalb an Kräuter-Champignons in Rahm

unser knuspriges Kartoffelstroh dazu bunte Herbstsalate

18,90

Steak aus dem Landschweinerücken

überbacken mit Kirschtomate und Mozzarella

PommFrizz dazu bunte Herbstsalate

18,40

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit unseren Spinat- und Semmelknödeln dazu bunte Herbstsalate

17,90

Gegrillte Leber vom Jungrind mit glasierten Zwiebeln

und Apfelscheiben, Kartoffelpüree dazu bunte Herbstsalate

17,90

Zarter Sauerbraten aus dem Albrind

Im kräftigen Balsamico-Burgundersössle

Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

18,40

Ofenfrisches Pollo fino

an fruchtigem Tomaten-Pesto auf Grillgemüse und breite Nudeln

19,40

Zwiebelrostbraten aus dem Albrind

an Burgundersössle, knusprige Bratkartoffeln dazu bunte Herbstsalate

29,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe

