

BRAUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

Empfehlung

Vorspeisen

- Tomatensuppe** (SU, L)
mit Reis und Gin-Sahne _____ € 4,60
- Gabelbissen** (1, 5, SEN, GW, SU, GG, SEL)
marinierter Matjes mit Zwiebeln, Rote Bete und Brot _____ € 5,80

Hauptspeisen

- Jägerschnetzeltes von der Pute** (1, 2, 5, GG, L, SEL, SU, SEN)
mit zweierlei Reis und Salat _____ € 12,90
- Überbackene Schweinelendchen** (1, 2, 5, GG, SEL, SU, SEN, L, EI)
mit Pilzen, Dotsch und Salat _____ € 15,90
- Rosa gebratener Hirschrücken** (1, SU, L, EI, GW, SEL)
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln _____ € 19,90
- Feiner Rinderrahmbraten** (1, 2, 5, SEL, SEN, SU, GW, GG, EI, L)
mit Semmelknödel und Salat _____ € 11,90
- Gebackener Skrei (Winterkabeljau)** (1, 2, 5, F, L, EI, GG, SEL, SEN, SU, GW)
mit Remoulade, Kartoffelsalat und Salat _____ € 16,40

Vegetarisch

- Bunte Nudeln** (L, EI, SU, GW, SEL)
mit Weißweinsauce und Zuckerschoten-Paprika-Gemüse _____ € 9,40

Dessert

- Oberpfälzer Landcreme im Glas** (L, SU, HAS, PIS)
mit Cremeeis _____ € 4,50

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein,
melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergen-Dokumentation Auskunft
über allergene Stoffe.“

Zusatzstoffe siehe Umschlaginnenseite

