



Glück zum Anbeissen

aktuelle Tagesgerichte

Donnerstag, 27.03.2025

Saure Kutteln nach „Besentraktion“ mit Brot R,3,12,13,20

Gebratener Fleischkäse, fein, mit Röstkartoffeln und Spiegelei S, R,1,4,11

Freitag, 28.03.2025

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

Hausgemachte Saure Nieren mit Brot

Samstag, 29.03.2025

Zwiebelrostbraten, normal, Sauce und Besenbrot R,5,13,20

Zwiebelrostbraten, Englisch gebraten, groß, Sauce und Besenbrot

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

Sonntag, 30.03.2025

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat, S,3,11,13,20

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

Montag, 31.03.2025

Gegrillter Schweinehaxen mit Senf, Essiggurke und Brot S,4,13

Schwabenteller – Salzfleisch, Grobe Bratwurst, Maultasche, Kartoffelsalat, Zwiebelsauce

Beilagen extra, nach Wahl

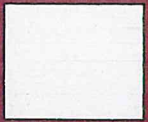
Spätzle als Beilagen nur Samstags und Sonntags

Röstkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, etc.

Mehr Speisen finden Sie auf unserer regulären Speisekarte!

Öffnungszeiten: Donnerstag, Freitag, Samstag und Montag ab 16.00 Uhr

Sonntag oder Feiertag ab 11.30 Uhr

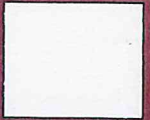


Glück zum Anbeißen

	Preis	Menge	Summe
Schlachtplatte ³ nach alter Besentradiation. Dazu frisches Besenbrot			
Besenschmaus ³ Leber- und Griebenwürste, Sauerkraut und Besenbrot			
Grobe Besenbratwurst ^{1,4} Sauce und Besenbrot	:		
Burk's mageres Schlemmersteak, garniert mit Besenbrot			
Putensteak, garniert mit Kräuterbutter, Salatbouquet, Besenbrot			
Burk's Schlemmersteakteller Schweinehalssteak, geschmelzte Zwiebeln, Speck, Sauce und Besenbrot			
Hausgemachte Schlemmermaultaschen ^{1,4,5}			
Hausgemachte Schlemmermaultaschen ^{1,4,5} mit geschmelzten Zwiebeln und Käsesauce überbacken	kleine Portion		
Veget. Schlemmermaultaschen			
Veget. Schlemmermaultaschen Gemüsefüllung, mit Käsesauce überbacken	kleine Portion		
Krautschupfnudelteller ³ mit geschmelzten Rauchfleischwürfeln			
Krautschupfnudelteller ³	kleine Portion		
Salzfleisch ² mager mit Besenbrot			
Salzfleisch ²	kleine Portion		
Je Beilage: hausgemachte Röstkartoffeln, Schupfnudeln, hausgemachter Kartoffelsalat ³			
Portion Sauerkraut ³			
Tagesgericht			

¹Phosphat, ²Konservierungsstoffe, ³Säuerungsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁵Antioxidationsmittel, ⁶Süßungsmittel
Preise inkl. Bedienung und 19% MwSt. Allergenausgezeichnete Karte auf Anfrage.

Wechselnde Tagesgerichte - lassen Sie sich überraschen!



Ebbas anders

	Preis	Menge	Summe
Rosmarinkartoffeln mit Quark-Töpfle, garniert			
Griebenschmalzbrot mit frischen Zwiebelringen			
Käsebrod oder Käsewürfel, garniert mit Zwiebelringen			
Mettbrod oder Rauchfleischbrod ² , garniert, kalt			
Mettbrod oder Rauchfleischbrod ² , garniert, kalt	Kleine Portion		
Mettbrod ² mit Käse überbacken und frischen Zwiebeln			
Mettbrod ²	Kleine Portion		
Rauchfleischbrod ² mit Käse überbacken und geschmelzten Zwiebeln			
Rauchfleischbrod ²	Kleine Portion		
Wurstsalat ^{1,2,3,4,5}			
Wurstsalat ^{1,2,3,4,5}	Kleine Portion		
garniert mit Käse oder Hausmacher Streifen und Besenbrod			
Frischer Salatteller der Saison			
Gsälzabrod			
„Süßer Spitz“ Schupfnudeln mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus			
Tagesgericht			
Küche extra			
Summe gesamt			

¹Phosphat, ²Konservierungsstoffe, ³Säuerungsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁵Antioxidationsmittel, ⁶Süßungsmittel
Preise inkl. Bedienung und 19% MwSt. Allergenausgezeichnete Karte auf Anfrage.

Wechselnde Tagesgerichte - lassen Sie sich überraschen!