



Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

Restaurantschluss 21.00

So Küche 11.30 bis 14.00



@GASTHOFZUREICHE_AE



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Erdinger Urweisse	0,5	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,00

Kleine Vorspeisen

Rindsbouillon & Steinpilzravioli	8,00
Gratinierte Zwiebelsuppe	10,00
Zum Ditsch´n	10,00
Geschmolzener Emmentaler/ Preiselbeeren/ Baguette	
Rote Bete - Tatar	16,00
Birne/ Ziegenfrischkäse/ Kürbiskern	
5 Garnelen im Kartoffelmantel	12,50
Sweet Chili Soße	

Pasta & Knödel

Pasta Carbonara	17,00
Guanciale/ Ei/ Parmesan	
Semmelknödel	17,00
Rahmchampignons/ Salat	

Fisch

Goldbrasse	24,00
Tomate/ Kapern/ Sardellen/ Baguette	
Ganze Nordseescholle nach Finkenwerder Art	27,00
Petersilienkartoffeln/ Rotkraut	

Montag, 11.11. Martinsgans

Geflügel

1/4 Bauernente 22,00
Kloß/ Rotkraut

Schwein

Ausgelöstes Eisbein 20,00
Meerrettichsoße/ Kloß/ Sauerkraut

Cordon Bleu 22,00
Pikante kalabrische Salami/ Emmentaler/ Bratkartoffeln

Kalb

Kalbsleber in Calvados 24,00
Apfel/ Zwiebel/ Bauchspeck/ Kartoffel - Stampf

Rind

Vogtländischer Sauerbraten 2 Bambes 21,00
Bambes/ Rotkraut 1 Bambes 19,00

Bœuf bourguignon 22,00
Kartoffelstampf/ Speck/ Pilze

Flanksteak ^{220g} 29,00
Salat/ Parmesan/ Baguette

Dessert

Palatschinken 9,00
Marmelade/ Vanilleeis

Lauwarmes Schokoküchlein 9,00
Cassis/ Vanilleeis

Spekulatius – Eis 7,00
Pfefferkirschen

Frischgebackene Zimtschnecke 9,00
Vanilleeis

Zwetschgen - Sorbet 6,00

Espresso & Vanilleeis 7,00

Tartufo Espresso & Kaffee - Kräuterlikör 9,00

Bei Unverträglichkeiten bei Allergenen sprechen Sie uns bitte an.