

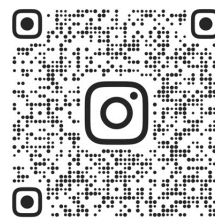


Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

Restaurantschluss 21.00

So Küche 11.30 bis 14.00



@GASTHOFZUREICHE_AE



Whatsapp 03744201357

Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Fiedler Bock	0,4	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Kleine Vorspeisen

Rindsbouillon	9,00
Steinpilzravioli	
Kleines Fischpörkölt ^{scharf}	15,00
Würzfleisch vom Schwein	12,00
Süßkartoffel Pommes & Sweet Chili	9,00
Rote Bete	14,00
Cremiger Ziegenkäse/ Kürbiskerne	
Bowl von Avocado & Mango	16,00
Garnele/ Chili	
Frittiertes Tintenfisch	14,00
Grüne Salate/ Kapernmayo	

Vegetarisch

Käsespätzle & Röstzwiebeln	18,00
Salat	

Fisch

Ganze Nordseescholle nach Finkenwerder Art	27,00
Kartoffeln/ Rotkraut	
Ungarisches Fischpörkölt	22,00
Scharf	



Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

Restaurantschluss 21.00

So Küche 11.30 bis 14.00

Whatsapp 03744201357

Geflügel

Maishähnchenbrust Supreme 26,00
Red Dhofar Reis/ Mango/ Avocado

Schwein

Schweinrückensteak mit Würzfleisch überbacken 24,00
Buttererbsen/ Pommes Frites

Gepökelttes Eisbein 22,00
Meerrettichsoße/ Sauerkraut/ 1 Kloß

Rind

Vogtländischer Sauerbraten 2 Bambes 23,00
Bambes/ Rotkraut 1 Bambes 20,00

Tagliata ^{250g} 34,00
Tranchiertes Rumpsteak/ Rucola/ Tomate/ Parmesan

Zwiebelrostbraten ^{250g} 34,00
Braune Zwiebelsoße/ Bratkartoffeln/ Grüne Salat

Dessert

Palatschinken 9,00
Marmelade/ Vanilleeis

Lauwarmes Schoko - Küchlein 9,00
Cassis/ Vanilleeis

Espresso & Vanilleeis 7,00

Tartufo Espresso & Kaffee - Kräuterlikör 9,00