



Auswahl für Gesellschaften ab 15 Personen

Änderungen vorbehalten * gültig ab März bis Dezember 2020

Tagessuppe nach Saison ^{G,A}	€ 6,50
Großer bunter Salatteller ^J mit Streifen von gekochtem Schinken, Käse und Ei	€ 12,00
Kleiner Marktsalat ^J	€ 4,50
Filet von geräucherter Wisperforelle aus heimischer Zucht mit Sahnemeerrettich ^{D,G}	€ 8,00
Grobe Bratwurst, Bratkartoffeln, saure Gurke	€ 9,00
Kesselgulasch vom Rind ^{A,I} mit Paprika- und Kartoffeleinlage, Brot	€ 15,00
Linguine, Kräuterpesto ^E vegetarisch-vegan	€ 7,00
Paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites ^{A,C}	€ 12,00
Riesling-Rahmgeschnetztes vom Schwein ^{A,7} , Champignons, Bandnudeln	€ 12,00
Forelle gebraten ^{D,G} , Kräuterbutter, Salzkartoffeln	€ 18,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln ^G	€ 24,00
 Rheinsteig Brotzeit ^{G,2} Hausmacher Wurst vom heimischen Metzger sowie ein Stück Käse	€ 9,50
Schweizer Wurstsalat ^{G,2,A} , Brot und Butter	€ 7,00

Für Ihre Feier oder Gruppenreise besprechen wir gerne ein individuelles Menü mit Ihnen.
Rufen Sie uns einfach an 06722-4999-0

ALLERGENE: A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=SCHALETIERE, C=EIER, D=FISCH, E=NÜSSE, F=SOJA, G=MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHL. LAKTOSE) H=SCHALENFRÜCHTE, I=SELLERIE, J=SENF, K=SESAMSAMEN, L=SULFIDE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/L, M=LUPINEN, N=WEICHTIERE ZUSATZSTOFFE: 1 = MIT FARBSTOFF, 2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 = MIT NITRAT, 4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 = GESCHWEFELT, 6 = GEWACHST, 7 = MIT SÜSSUNGSMITTEL, 8 = MIT PHOSPHAT, 9 = MIT KOFFEIN, 10 = ANTIOXIDATIONSMITTEL