



11. bis 14. Januar

je Gericht 10,00 € - mit kleinem Salat

Mittwoch 11. Januar 2023

Zigeunerbraten, vom Schwein, Pommes *A1,H,L,P*

Donnerstag 12. Januar 2023

Schweinenackensteak vom Grill, Grillsoße, Bratkartoffeln *A,L,P*

Freitag 13. Januar 2023

Fischfilet, gegrillt, Tomaten-Zucchini Gemüse, Kartoffeln *A1,H,P*

Samstag 14. Januar 2023

Jägerschnitzel, vom Schwein, Preiselbeeren, Spätzle *A1,H,P*

Winterzeit - Rotweinzeit

2019	Merlot, im Barrique gereift	0,1 l.	0,2 l.
	Weingut Hilz	4,50	8,50
	Pfalz, Qualitätswein, trocken	Flasche 0,75 l.	29,50

Spezialitäten

Preise in €

Backhendlsalat, gebackenes Hähnchenbrustfilet, Remouladensoße
frischer Gartensalat, Vinaigrette *A1,L,P* 17,50

Cremige Maroni Suppe *C,H,K* 5,00

Heutige Empfehlung:

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln *H,A1* 19,50

Rehmedaillons mit Pfefferrahmsoße, Rosenkohl,
Preiselbeeren und Kroketten *A1, H* 23,50

Gemischter Grillsteller mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Pommes *A1,H,P* 18,50

Pauli's – Bratwurst, mit Rahmkraut und Kartoffelpüree *A1,H* 12,50

Pauli's – Burger mit feinen Scheiben vom Schweinebraten *A1,H,P*
mit Kraut und Laugentaler wahlweise mit Pommes **+2,50 €** 11,50

Zanderfilet gebacken mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat *A1,D,H* 18,50

Knödel Trilogie (Spinat, Tomate, Käse) mit Butter,
Parmesan und Blattsalat *A1, H* 15,50

Dessert

Spekulatiusparfait auf Sauerkirschen, Sahne 6,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,50