

MITTAGSTISCH

Montag 28. September bis Freitag 02. Oktober von 11.30 – 14.30 Uhr

Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse, Saitenwürstle und ausgelassenem Speck, dazu Bauerbrot #,G,I,J,9
€ 8,90

„Wiener Backhendl“
aus der Keule (ohne Knochen) in Schmalzbutter gebacken, dazu gerahmter Gurkensalat und Petersilienkartoffeln A1,C,G,*
€ 10,80

Schwäbischer Rahmsauerbraten in eigener Soße serviert, mit Schmorgemüse, dazu hausgemachte Butterspätzle A1,G,I,J,L
€ 12,50

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50

Espresso „Affogato“
mit eine Kugel Vanilleeis € 2,20

Erfrischungsgetränk

„Moloko Prosecco“
Erfrischend,
lecker,
eisgekühlt mit frischer Minze
serviert
€ 5,90



Der Andechser
— IN GÖPPINGEN —

Weinempfehlung

2018 Bentz Rosé Cuvée
Weingut Aldinger. Fellbach
(A 11,5 % ; Z 4,5 g/l ; S 5,9
g/l)

0,1 | 3,60 0,2 | 6,60

Tageskarte

„Schwäbischer Wurstsalat“

von frisch aufgeschnittener Pfefferschwarze und Schinkenwurst, reichlich garniert mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Andechser-Brotkorb ^{2,C 9,*,#}
€ 11,60

Geschnetzelte Rinderleber sauer mit Speck-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{A,C,G,J,9,*}
€ 14,50

„BBQ- Dry Aged- Beef Burger“

(ca. 180 gr. Hacksteak) mit Bacon, Cheddarkäse, BBQ-Sauce, etwas G'sunds und einem Klecks Majo, dazu Pommes Frites ^{#,C,G,I,J,2,3,9}
€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Schmalzbutter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites,
dazu gemischter Salat ^{#,*,G,C,J}
€ 22,90

Waidmannsheil

Zwiebelrostbraten vom Hirschrücken, mit Gewürz-Jus, zweierlei Zwiebeln und Speck-Pfifferlingen serviert, dazu Schupfnudeln und gemischter Salat ^{A1,C,G,#,*9}
€ 29,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladen-Kern, eingelegten Cassis-Feigen,

Walnusseiscreme und Schlagrahm ^{#,C,G,H1,H2,H3,I,L,}
€ 7,50

Eiskaffee mit Crème Vanilla und Schlagsahne ^{#,C,G,F,H,I,10}
4,90