

MITTAGSTISCH

Montag 22.Oktober bis Freitag 26.Oktober von 11.30 – 14.30 Uhr

Tortelloni mit Frischkäse gefüllt, Parmesan-Käse-Sahne-Sauce, grüne Erbsen
und Rucola ^{A1,C,G}
€ 8,60

Kesselfrische Brustrippchen an Weinsauerkraut serviert, mit Bratensaftel
und Kartoffelpüree ^{A1,G,L,9}
€ 9,50

Putenmedaillons vom Grill an Pommery-Senf-Sauce, mit sautierten
Kräuter-Champignons und Butterspätzle ^{#,C,G,J,}
€ 10,20

Rindsroulade „Hausfrauen Art“ an eigener Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelkloß ^{#,G,9,J}
€ 10,90

Filetierter Zander in Bierteig gebacken, an pikantem Zucchini-Tomaten-Ragout,
dazu Jasmin-Duftreis ^{#,D,C,}
€ 11,50

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50



Der Andechser

— IN GÖPPINGEN —

„Holunderblütenschorle“	€ 5,90
<i>Holunderblütensirup, ein Schuss Zitrone, Prosecco</i>	
„Rosato Mio“	€ 5,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	

Tageskarte

Cremesüppchen vom Muskatkürbis und Passionsfrucht mit Steirischem Kernöl G,H
€ 4,90

Eingelegte Kalbs-Bäckchensülze mit Schalotten-Schnittlauchvinaigrette, reichlich garniert,
dazu Speck-Bratkartoffeln *,C,J,G,9
€ 12,50

Geschnetzelte Rinderleber sauer mit Speck-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und kleinem
gemischtem Salat A,C,G,J,9,*
€ 12,90

Geschmorte Schweinsbäckchen vom Schwäbisch Hällischen in Rotweinsauce mit grünen
Bohnen und Tiroler Speck, dazu Kartoffelpüree G,I,J,L,9
€ 15,20

Spanferkelfilet vom Grill an Senfrahmsauce und sautierten Pilzen serviert, dazu
Butterspätzle und kleiner gemischter Salat #,*,J,C
€ 18,50

Striploin Steak (250 gr.) auf sautiertem Champignon-Zwiebelgemüse, Pfeffersauce und
Western Kartoffeln A,G,B
€ 23,80

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite