

MITTAGSTISCH

Montag 10. Dezember bis Freitag 14. Dezember von 11.30 – 14.30 Uhr

Ravioli mit Kartoffel-Bergkäse gefüllt an frischen Pilzen á la Creme, dazu Rucola und geriebener Parmesankäse A1,C,G,I,J
€ 8,90

Gegrillte Chipolatas Würstchen vom Grill an Peperoncino-Bohnen-Risotto und geriebenem Parmesankäse A1,C,G,J,9
9,80

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und Cole Slaw Salat A1,C,G,I,J
€ 10,80

Ofenfrisches Schweinefilet im Blätterteig mit Pfefferrahmsauce, Vichy-Karotten und Salzkartoffeln A1,C,G,I,J,L,9
€ 10,90

Medaillons von der Argentinischen Rinderhüfte (200gr.) mit geschmortem Gemüse, dazu Baked Potato und Sour Creme G
€ 12,50

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50



Der Andechser

— IN GÖPPINGEN —

Aperitif Empfehlung

Der beste Gin der Welt
GINSTR mit Fentiments Herbal
Tonic Water aufgegossen
€ 12,50

Digestif Empfehlung

RumChata
Creme Likör mit Aromen von
Vanille und Zimt, perfekt serviert
auf Eis
4cl 4,50€

Tageskarte

Cremesüppchen vom Muskatkürbis und Passionsfrucht mit Steirischem Kernöl ^{G,H}
€ 4,50

Currywurst „Spezial“ von der Oberländer (180 gr.) mit Currysauce und einem Klecks
Mayonnaise, dazu Pommes frites ^{A,D,G}
€ 7,80

Ofenfrische Gänsekeule an eigener Sauce mit Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelknödel ^{A,I,L,G,H}
€ 17,90

Hirschsauerbraten aus den heimischen Wäldern, serviert mit Preiselbeeren, dazu
Rosenkohl und Semmelknödel ^{A,C,G,I,J}
€ 17,20

„Andechser Schmankerlpfännchen“
¼ Entenbraten, ofenfrischer Schweinebraten und ein Paar angebräunte
Kalbsbratwürstchen auf Weinsauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{9,C,G,L,#}
€ 17,90

Saftig gegrilltes Schweinekarree-Steak vom Thüringer Duroc mit Schmorgemüse, dazu
Ofenkartoffel mit Sour Creme G
€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb in schäumender Butter gebraten,
dazu Pommes Frites, kalt gerührten Preiselbeeren und gemischter Salat ^{#,*,G,C,J}
€ 22,70

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite