



Wirtshaus am See

Unsere Mittagskarte

11 bis 15 Uhr

Aus dem Suppentopf

Hausgemachter Leberknödel in Schnittlauchbrühe mit Bauernbrot ^(A, B) € 5,90

Aus den heimischen Gärten

Bunter Gartensalat „Klassisch“ mit Balsamicodressing und knusprig gebackenem oder gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit einem Honig-Senf-Dip ^{(A, B, E) (1)} € 10,80

Radi Spirale mit Radieserln, Maxi-Brezn und Butter ^(A, E) € 4,60

Für Zwischendurch und ein bisschen Hessen

Unsere Maxi-Brezn ^(A) € 1,90

..... mit Butter ^(E) € 2,40

..... mit Kräuterschmand ^(E) € 2,90

..... mit Wirtshaus Gestöber € 4,80

Aan „Handkäs mit Musik“ mit Brot und Butter auf Wunsch auch ohne Kümmel ^(A, E) € 3,40

Zwoa Original Bayerische Weißwürste mit Händlmaier's süßem Senf und 'ner Brezn ^{(A, G) (1, 2)} € 5,50

Bayerischer Wurstsalat mit Radieserln, roten Zwiebeln, Bauernbrot und Butter ^{(A, E, G) (2)} € 7,80

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse, roten Zwiebeln, Brot und Butter ^{(A, E, G) (2)} € 8,40

Original Frankfurter „Grie Soß“ mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln ^(B, E) € 9,60

Kalter Schweinsbraten aus dem Kamm mit frischem Kren, pikanten Gewürzgerurken, Bauernbrot aus Gabi's Backstube und guter Butter ^(A, B, E) € 7,60

Wirtshaus Presskopf mit pikanten Gürkchen, roten Zwiebeln, Brot und Butter ^(A, E) € 5,80

Für Freunde der deftigen Küche

Goldbraun gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Lauchsalat mit Speck ^(A, B, E, K) € 11,50

Rumpsteak ca. 250 g „Kahler-Sommer“ mit Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(E) € 19,80

Der süße Abschluss

Fränkisches Weißbier-Tiramisu ^{(A, B, E) (1)} € 5,80

Und was geht immer: der Blick in die Eistruhe!

Allergene: A = Weizenmehl, B = Eier, C = Fisch, D = Wallnüsse, E = Laktose, F = Schwefeldioxid, G = Senf, H = Nussmix, I = Kokosmilch, J = Mandeln, K = Roggenmehl

Zusatzstoffe: 1 = Glutamat, 2 = Nitratsalz

Vegetarisch

* = servierte Standardgröße