



11h-14h und 17h-21h
Donnerstag Ruhetag
Tel 09391 1224

Vorspeisen und Salate

4,00	FLÄDLESUPPE	mit Schnittlauch
4,50	LEBERKNÖDELSUPPE	mit Schnittlauch und Schwimmerle
4,50	KÜRBISSUPPE	mit Madrocascurry, Kernen, Kernöl und Sahnetupfer
7,50	POTATO-SHRIMPS	5 Stk Garnelen in der Kartoffelspaghetti gebacken mit Wasabimayo
7,50	GEGRILLTE SEPIA	auf Blattsalat mit Aioli und Zitrone
6,00	TEMPURA-GEMÜSE	VEGAN / im Tempurateig gebackenes Gemüse mit süß/scharfer Sauce
7,00	PINCHITOS MORUNOS	kleine Schweinefiletspieße mit Mojo Rojo / kanarische rote Brotsauce
10,80	BLATTSALATHAUFEN	in Hausdressing mit Joghurt und gebratenen Hähnchenwürfeln
10,80	BLATTSALATHAUFEN	in Hausdressing mit Kernöl und gebratenem Gemüse
11,80	BLATTSALATHAUFEN	in Hausdressing mit Kernöl und gebackenem Schafskäse und Chili
12,80	BLATTSALATHAUFEN	in Hausdressing mit Kernöl und Rumpsteakwürfeln <u>oder</u> Zander <u>oder</u> Pfifferlingen

Hauptgerichte

14,50	SCHWEINESCHÄUFEL	ofenfrisch, in Dunkelbiersauce mit Klöß und frischem Marktsalat
9,50	BRATWURSTSALAT	in Essig/Kernöl mit Zwiebeln und Kümmerle, dazu Bratkartoffeln
6,50	3 STK WEISSWÜRSTE	mit ofenfrischer Brez`n und Händlmaier süßer Senf
12,50	GROBE BRATWURST	in Dunkelbiersoße mit Klöß und frischem Marktsalat
8,50	PFANNENTOAST	Schweinerückensteak auf Kochschinken-Toast mit Speck und Käse überbacken
9,80	KÄESPÄTZLE	Spätzle in Silvanersahne mit Emmentaler überbacken, frischer Marktsalat
9,00	GEBACKENE KLÖSS	mit Kräuterei gebacken, frischer Marktsalat
12,50	LINGUINE	mit Pfifferlingen, Babyspinat, Knoblauch und Chili, Grana // VEGAN ohne Grana
12,50	TEIGTASCHEN	mit Taleggiokäse gefüllt auf gebratenem Gemüse, Grana
15,50	ZANDERFILET	gebraten, mit Sauce Bearnaise, Salzkartoffeln und frischem Marktsalat
16,80	LACHSFORELLENFILET	gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi, Pesto und Grana
11,50	SCHWEINEBRATEN	in Dunkelbiersoße mit Klöß und frischem Marktsalat
15,80	SCHWEINELENDCHEN	in Champignonrahm auf Käsespätzle mit Marktsalat
14,80	SCHÄFERSCHNITZEL	Schweinesteak mit Schafskäse gefüllt und überbacken, Pommes und Marktsalat
13,80	JÄGERSCHNITZEL	paniertes Schweineschnitzel in Champignonragout, Pommes und Marktsalat
12,80	FLEISCHKÜCHLI	in Champignonrahm mit Spätzli und Marktsalat
11,80	WIENER SCHNITZEL	vom Schwein mit Pommes und Marktsalat
14,80	GRILLPFÄNNLE	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
21,80	RUMPSTEAK	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
14,50	RINDERLEBER	geschnetzelt, mit Champignons in Balsamico-Soße mit Klöß und Marktsalat
16,50	BÖFFLAMOT(T)	geschmortes Schulterscherzerl im eigenen Sößle mit Pfifferlingen, Klöß und Marktsalat
14,80	CORDON BLEU	vom Schwein, mit Kochschinken und Emmentaler gefüllt, Pommes und Marktsalat
	<u>FAIRE WOCHEN</u>	mit Zutaten aus dem EineWeltLaden/Marktheidenfeld
11,50	QUINOASALAT	persisch angemacht, auf gegrillter Zucchini mit Falafelbällchen und Minzjoghurt
13,50	ROTES THAICURRY	mit vielem verschiedenen frischem Gemüse, gebackenem Tofu und Basmatireis



#neuesvomkarpf
findet Ihr immer
bei **INSTAGRAM**