

## Speisekarte für „Schiefers Besen“

Dienstag 20.11.2012 :

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing

Kassler Hals, Schweinebauch im Würzsud, Leber- und Griebenwürstle

Sauerkraut, Peterling-Kartoffele, Schupfnudeln, Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Vegetarisch: Krautschupfnudeln, Rahmsauce

Dessert : Apfelberliner mit Vanillesauce

p. Pers. 12,00 €

Mittwoch 21.11.2012:

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing u. Vinaigrette;

Fleischküchle und Hähnchenspieß, dazu Zwiebelsauce;

Schweinefiletspitzen mit Champignons in Rahm;

Endivien-Kartoffelsalat, Spätzle, Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Vegetarisch : Tortelloni mit Ricottafüllung und Kräutersauce

Dessert : Süße Versuchung Cassis auf Schokocreme

p. Pers. 14,00 €

Donnerstag 22.11.2012:

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing u. Kartoffel-Vinaigrette;

Maultaschen in der Brühe, - mit Tomaten überbacken, - „Wiener Art“, -

mit Lauch-Specksöble, - mit Ei geröstet, Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und

Saitenwurst, Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Vegetarisch : Gemüseaultaschen mit Bärlauchsöble

Dessert : Süße Versuchung Pfirsich auf Pistazienmousse

p. Pers. 12,00 €

Freitag 23.11.2012:

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing u. Balsamicodressing,

Rinderhackbällchen in Pesto gebraten, Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit

Marsalasaucen, Welsfilet in Butter gebraten, dazu Gemüsebolognese

gebratene Thymiankartoffeln, Tagliatelle, Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Vegetarisch : Tagliatelle mit Gemüsebolognese, dazu geriebener Bergkäse

Dessert : Dunkles Mousse au chocolat auf Kirschgrütze

p. Pers. 15,00 €

Samstag 24.11.2012:

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing u. Rotweinvinaigrette  
Rindfleischpfännle in Honig-Senfmarinade, Ente in Butter gebraten, Garnelen im  
Kartoffelnest,  
gebratene Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Schupfnudeln, Wilde Kartoffeln mit  
Kräuterdipp, Rahmwirsing mit Karottenstreifen;

Vegetarisch :Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Dessert: Creme brûlée mit Zimtapfelkompott p. Pers. 16,00 €

Sonntag 25.11.2012 :

Schinken-, Wurst- und Käseplatten , dazu Partybrötchen, Butter u. Frischkäse;

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing u. Weißweinvinaigrette;

Karottensalat, Farmer Salat, Gurken-Tomaten-Peterlingsalat.....

Weißwürste mit süßem Senf und Brezel, Schwäbischer Winzerbraten mit Lembergersauce,  
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“

Spätzle, Kroketten, Semmelknödel, bunte Gemüsepfanne mit Sc. Hollandaise u. Mandeln;  
Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Vegetarisch : Semmelknödel mit Rahmchampignons

Dessert : Panna Cotta mit Himbeergrütze ,

Apfelstrudel mit Vanillesauce

1 Pott Kaffee p. Pers. 16,50 €

Täglich : Wilde Kartoffeln mit Kräuterdipp

Täglich : Kaffeespezialitäten ( Kaffee, Espresso, Latte macchiato, Cappucino, Chococino )