



# Gaumenfreuden der BIOLAND-Gaststätte im Monat September



Für mehr Bio  
in der Profiküche  
Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

Dies ist ein Auszug der Speisekarte, Weiteres steht im Gasthaus an unserer Tafel vor Ort

## Donnerstag, 5.9. + Freitag, 6.9.

Spare Ribs, Fleischküchle, Bratwürste,  
Brotzeiten, Variation von vegetarischen Gerichten

## Sonntag, 8.9.

Sauerbraten vom hofeigenen Weiderind, Rehbraten vom Jäger vor Ort  
Schweinebraten, Schnitzel  
Grünkernbratlinge, Vegetarisches

## Donnerstag, 12.9. + Freitag, 13.9.

Bratwürste, Kesselfleisch, Cordon Bleu  
„wilder Krautfladen“, Sommerfladen,  
Flammkuchen, vegetarische Fladen

## Sonntag, 15.9.

Schäufele, Rinderbraten vom Weiderind, Schnitzel  
Spinatknödel mit Parmesansauce, diverse vegetarische Gerichte

## Donnerstag, 19.9. + Freitag, 20.9.

Schaschlik Essen (Fleischspieß), Kotelett  
Käsespätzle, Backschinken vom Schwein mit Kartoffelsalat  
Salatteller mit gebratenen Kürbisstücken, vegetarische Schmankerl

## Sonntag, 22.9.

Herbstsüppchen nach Saison  
Wildschweinbraten aus der Region  
Schweinebraten mit kräftiger Biersauce, Rinderbraten auf Pflaumensauce,  
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, Kürbislasagne mit Salat

## Donnerstag, 26.9. + Freitag, 27.9.

Schlachtschüssel komplett - mit Blut- und Leberwürste – Einzige des Monats !  
Gegrillte Knöchle vom Schwein  
Rindergulasch  
deftiger Herbstfladen – natürlich auch vegetarisch

## Sonntag, 29.9.

Herbstsüppchen nach Saison  
Gefüllte Rinderrouladen  
Cordon Bleu, Schnitzel, Holzfällerbraten  
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat

Änderungen vorbehalten

In den Sommermonaten gibt es an allen geöffneten Tagen köstliches **Bio-Eis** von der Konditorei Langgartner sowie **hausgebackene Kuchen aus Dinkelmehl** von der Ammerndorfer Mühle.

Samstags öffnen wir gerne für **Feiern und Seminare** ab 25 Personen auf Bestellung

Tischreservierungen bitte nur TELEFONISCH

Alle Speisen in grüner Schrift sind 100 % bio