



**Gaumenfreuden der
BIOLAND-Gaststätte im
Monat Oktober**



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

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

Donnerstag, 3.10. ab 13 Uhr geöffnet, Freitag, 4.10.

Spare-Ribs Essen, Fleischküchle mit Kartoffelbrei, Braten vom Rind,
gebackenen Blumenkohl, Fladen vegetarisch

Sonntag, 6.10.

Rehbraten vom Jäger aus der Umgebung mit Blaukraut, Schnitzel,
Braten vom Weiderind, Kürbislasagne

Donnerstag, 10.10. + Freitag, 11.10.

gebackene Rinderleber vom hofeigenen Weiderind mit Kartoffelbrei,
Bratwürste sauer oder gebraten,
Rollbraten vom Schwein, Flammkuchen

Sonntag, 13.10.

Sauerbraten, Schweinebraten, Kürbiseintopf mit Bauernbrot,
gebackene Kürbistaler, usw.

Donnerstag 17.10. + Freitag, 18.10.

Schaschlik (Fleischspieß), Fleischküchle mit Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei,
versch. Bratlinge, Kartoffeleintopf, Bratwürste

Sonntag, 20.10.

Krustenbraten vom Schwein, Siebenbürgerbraten vom Weiderind,
Hirschbraten, Schnitzel, Vegetarisches

Donnerstag, 24.10. + Freitag, 25.10.

Schlachtschüssel – Einzige des Monats!
Cordon Bleu mit Bauernschinken und Emmentaler und traditionell gefüllt,
Herbstfladen, Bratwürste

Freitag, 25.10. – Sonntag, 27.10. Traditionell Chinesische Medizin in Wildenbergen – siehe Infos

Sonntag, 27.10.

Schäufele, Burgunderbraten, Kurzgebratenes,
Gemüselasagne

Donnerstag, 31.10. + Freitag, 1.11.

Kartoffelsuppe mit hausgemachten Wienerle
Hausgemachte Weißwürste mit Senf, Schnitzel
Gulaschsuppe, Käsespätzle mit Salat

Änderungen vorbehalten

In den Herbstmonaten gibt es an allen geöffneten Tagen ein köstliches Süsschen 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