

Samstag, 25.10.2025

- 1 Badischer Grünkern-Eintopf mit Pilz-Stückli
- 2 Badischer Grünkern-Eintopf mit Fleisch-Stückli
- 3 Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Speck-Croutons und gerösteten Walnusskernen



Sonntag, 26.10.2025

- 1 Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- 2 Wildschweinbraten in Preiselbeersauce, Rosenkohl und Röstkartoffeln
- 3 Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Feldsalat

Menüplan ~ Kalenderwoche 43 ~

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen und tragen Sie den Hauptgang Ihrer Wahl in die Menükarte ein. Diese geben Sie bitte bis Freitag im Restaurant ab. Das Menü besteht aus Vorspeise, Salatteller, Hauptgang und Dessert. Ein Tischgetränk (Wasser/Apfelsaft) ist inklusive. Wünschen Sie Diätkost, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Änderungen der Speisekarte behalten wir uns vor.

Montag, 20.10.2025

- 1 Vegane Bratwurst mit Wirsing und Kartoffelpüree
- 2 Odenwälder Bratwurst mit Wirsing und Kartoffelpüree
- 3 Elsässer Flammkuchen an knackigen Blattsalaten

Dienstag, 21.10.2025

- 1 Kürbis-Bällchen auf Herbstgemüse und Frischkäsesauce
- 2 Mexikanischer Rindergulasch mit Bohnen und Reis
- 3 Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln



Mittwoch, 22.10.2025

- 1 Blumenkohl-Braten an Apfelweinsauce und Rösti
- 2 Apfelkühle mit Vanillesauce und Zimt & Zucker
- 3 Hackbraten an Apfelweinsauce, Blumenkohl und Rösti

Donnerstag, 23.10.2025

- 1 Vollkornnudeln mit Stockschwämmchen und Blattspinat in Sahnesauce
- 2 Fränkisches Schäuferle mit Rotkohl und Kartoffelkloß
- 3 Kartoffelkloß mit gerösteten Bröseln, Blattspinat und zwei Spiegeleiern



Freitag, 24.10.2025

- 1 Panierter Hirtenkäse mit Preiselbeeren und Kürbis-Kartoffelstampf
- 2 Pasta in Zitronen-Buttersauce mit Lachswürfel und Rauke
- 3 Kürbis-Kartoffelstampf und Rinderzunge mit Madeira-Sauce