



Glück zum Anbeissen

## aktuelle Tagesgerichte

### **Donnerstag, 13.03.2025**

Saure Kutteln nach „Besentradition“ mit Brot R,3,12,13,20

Gebratener Fleischkäse, fein, mit Röstkartoffeln und Spiegelei S, R,1,4,11

### **Freitag, 14.03.2025**

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

Hausgemachte Saure Nieren mit Brot

### **Samstag, 15.03.2025**

Zwiebelrostbraten, normal, Sauce und Besenbrot R,5,13,20

Zwiebelrostbraten, Englisch gebraten, groß, Sauce und Besenbrot

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

### **Sonntag, 16.03.2025**

Rinderschmorbäckchen mit Sauce dazu Spätzle und Salat R,3,11,13,20

Pfannenschnitzel vom Schwein á 2 Stück mit Zitrone oder Sauce

und Salatteller S,11,13,20

### **Montag, 17.03.2025**

Gegrillter Schweinehaxen mit Senf, Essiggurke und Brot S,4,13

Schwabenteller – Salzfleisch, Grobe Bratwurst, Maultasche, Kartoffelsalat, Zwiebelsauce

### **Beilagen extra, nach Wahl**

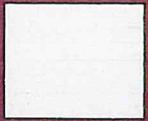
Spätzle als Beilagen nur Samstags und Sonntags

Röstkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, etc.

**Mehr Speisen finden Sie auf unserer regulären Speisekarte!**

**Öffnungszeiten: Donnerstag, Freitag, Samstag und Montag ab 16.00 Uhr**

**Sonntag oder Feiertag ab 11.30 Uhr**

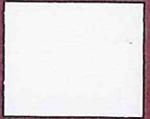


Glück zum Anbeißen

	Preis	Menge	Summe
Schlachtplatte <sup>3</sup> nach alter Besentradiation. Dazu frisches Besenbrot			
Besenschmaus <sup>3</sup> Leber- und Griebenwürste, Sauerkraut und Besenbrot			
Grobe Besenbratwurst <sup>1,4</sup> Sauce und Besenbrot	:		
Burk's mageres Schlemmersteak, garniert mit Besenbrot			
Putensteak, garniert mit Kräuterbutter, Salatbouquet, Besenbrot			
Burk's Schlemmersteakteller Schweinehalssteak, geschmelzte Zwiebeln, Speck, Sauce und Besenbrot			
Hausgemachte Schlemmermaultaschen <sup>1,4,5</sup>			
Hausgemachte Schlemmermaultaschen <sup>1,4,5</sup> mit geschmelzten Zwiebeln und Käsesauce überbacken	kleine Portion		
Veget. Schlemmermaultaschen			
Veget. Schlemmermaultaschen Gemüsefüllung, mit Käsesauce überbacken	kleine Portion		
Krautschupfnudelteller <sup>3</sup> mit geschmelzten Rauchfleischwürfeln			
Krautschupfnudelteller <sup>3</sup>	kleine Portion		
Salzfleisch <sup>2</sup> mager mit Besenbrot			
Salzfleisch <sup>2</sup>	kleine Portion		
Je Beilage: hausgemachte Röstkartoffeln, Schupfnudeln, hausgemachter Kartoffelsalat <sup>3</sup>			
Portion Sauerkraut <sup>3</sup>			
Tagesgericht			

<sup>1</sup>Phosphat, <sup>2</sup>Konservierungsstoffe, <sup>3</sup>Säuerungsmittel, <sup>4</sup>Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>Antioxidationsmittel, <sup>6</sup>Süßungsmittel  
Preise inkl. Bedienung und 19% MwSt. Allergenausgezeichnete Karte auf Anfrage.

Wechselnde Tagesgerichte - lassen Sie sich überraschen!



Ebbas anders

	Preis	Menge	Summe
Rosmarinkartoffeln mit Quark-Töpfele, garniert			
Griebenschmalzbrot mit frischen Zwiebelringen			
Käsebrod oder Käsewürfel, garniert mit Zwiebelringen			
Mettbrod oder Rauchfleischbrod <sup>2</sup> , garniert, kalt			
Mettbrod oder Rauchfleischbrod <sup>2</sup> , garniert, kalt	Kleine Portion		
Mettbrod <sup>2</sup> mit Käse überbacken und frischen Zwiebeln			
Mettbrod <sup>2</sup>	Kleine Portion		
Rauchfleischbrod <sup>2</sup> mit Käse überbacken und geschmelzten Zwiebeln			
Rauchfleischbrod <sup>2</sup>	Kleine Portion		
Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5</sup>			
Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5</sup>	Kleine Portion		
garniert mit Käse oder Hausmacher Streifen und Besenbrod			
Frisher Salatteller der Saison			
Gsälzabrod			
„Süßer Spitz“ Schupfnudeln mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus			
Tagesgericht			
Küche extra			
Summe gesamt			

<sup>1</sup>Phosphat, <sup>2</sup>Konservierungsstoffe, <sup>3</sup>Säuerungsmittel, <sup>4</sup>Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>Antioxidationsmittel, <sup>6</sup>Süßungsmittel  
Preise inkl. Bedienung und 19% MwSt. Allergenausgezeichnete Karte auf Anfrage.

Wechselnde Tagesgerichte - lassen Sie sich überraschen!