

Innereien vom Ländlekalb

bis 28.11. – danach Brauhausklassiker

Die Innereien beziehen wir aus eigener Schlachtung
von Rudis Metzger in Lauterach!

Kuttelsuppe – in der Löwentasse mit Hausbrot		6,80
Gebratenes Kalbsbries auf Blattsalaten, an Himbeervinaigrette		12,40
	als Vorspeise	8,40
Geröstete Kutteln mit Krautsalat und Hausbrot		12,80
Kalbsbeuschel nach traditioneller Art, mit Semmelknödel		13,60
Geschnetzelte Kalbsnierle mit Reis oder Rösti		15,80
Geschnetzelte Kalbsleber mit Reis oder Rösti		18,60

Weinempfehlung

Heideboden Cuvée – ZW/ME/CS/SL	1/8	4,90
Weingut Reeh, Neusiedlersee-Burgenland	Fl. 0,75	29,--

Guten Appetit wünscht Wolfgang Erdmann
und sein Küchenteam!