

## **Speisekarte und Getränkekarte für den „Gedeckten Tisch auf der Obstwiese“ für Juli und August**

Regionale Gerichte zum Teilen in der Tischmitte eingestellt:

- gebratene, marinierte Zucchini mit Sonnenblumenkerne
- eingelegte Pfifferlinge
- Bergleskäse eingelegt mit Zwiebeln und Blüten aus dem Garten
- kalter Braten mit Kräuter-Sauerrahm-Sauce
- Schafsricotta von Fischers aus Langenburg

Dazu reichen wir selbstgebackenes Dinkelbrot.

Als süßer Abschluss servieren wir Schokoladenbrownie mit Kirschragout und Kirschsorbet

Preis pro Person 50,00 Euro

Getränke werden separat berechnet:

- |                                                                                 |           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| - Bio-Bier von Lammsbräu und Engel<br>Radler/Pils/Helles/Kellerbier/alkoholfrei | 0,33/0,51 | je 3,00 pro Flasche  |
| - Seezüngle (Biolimonade)                                                       | 0,331     | je 3,00 pro Flasche  |
| - St.Leonhardter Wasser                                                         | 1,01      | je 3,00 pro Flasche  |
| - Most aus eigener Herstellung                                                  | 0,51      | je 6,00 pro Flasche  |
| - Rotwein und Weißwein, Bio-Weingut Höfflin                                     | 0,3751    | je 10,00 pro Flasche |
| - Winzersekt vom Bio-Weingut Höfflin                                            | 0,3751    | je 17,00 pro Flasche |
| - Säfte aus eigener Herstellung                                                 | 0,51      | je 6,00 pro Flasche  |

Besonderes Schmankerl:

Gerne können Sie Flaschenweine aus der Restaurant-Weinkarte wählen, wir berechnen Ihnen für den gedeckten Tisch auf der Obstwiese nur den halben Preis pro Flasche.

Bei Fragen einfach anrufen unter 07905/940780

Ihre Familie Berstecher