



Abholkarte vom 01.03.- 30.03.2025

Von 11:00 – 13:30 Uhr je Gericht 11 €

Samstag 01.03

Rinderlendenstreifen vom Frauensattlinger Bio Weiderind mit einer Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat

oder

Zucchinischnitzel mit Bratkartoffeln, Sauerrahm und Salat

Sonntag 02.03

Niederbayrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut, Semmelknödel und Salat

oder

Hausgemachte Gnocchi mit Rahmspinat, Parmesanspähne, gerösteten Pinienkernen und Salat

Donnerstag 06.03

Schweinefiletmedaillons gebraten mit einer würzigen Käsesoße, hausgemachten Kartoffelrösti, Wintergemüse und Salat

oder

Hausgemachter Kartoffelrösti mit einer würzigen Käsesoße, Wintergemüse und Salat

Freitag 07.03

Gebratenes Zanderfilet mit Wurzelgemüse, Weißweinssoße, Salzkartoffeln und Salat

oder

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Staubzucker

Samstag 08.03

Ravioli mit Rindfleisch Füllung auf Grillgemüse mit Kräuterpesto und Salat

oder

Rote Maultascherln mit einer Kräuter-Frischkäsefüllung, Wintergemüse, Kräuterpesto und Salat

Sonntag 09.03

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung, Wintergemüse und Salat

oder

Cremige Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und Salat

Donnerstag 13.03

Hähnchengeschnetzeltes mit hausgemachten Bandnudeln und Salat

oder

Hausgemachte Bandnudeln mit einem Bohnenragout und Salat

Freitag 14.03

Gemüse – Fisch Curry mit Reis und Salat

oder

Wespennester – Apfelstrudel im Kartoffelteig im Reindl gebacken mit Vanillesoße

Samstag 15.03

Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat, Ketchup, Zitrone und Salat

oder

Linsenschnitzel mit Kartoffelsalat, Ketchup, Zitrone und Salat

Sonntag 16.03

Böfflamotte – altbayrischer Sauerbraten vom Frauensattlinger Bio Weiderind, Apfel-Blaukraut, Semmelknödel und Salat

oder

Bulgur Risotto mit Tomatengrillgemüse, Parmesanspähne und Salat

Donnerstag 20.03

Bauerngröstl – Schwein, Semmelknödel, Kartoffeln, Speck und Zwiebel gebraten mit einer Bratensoße und Salat

oder

Gratinierte Blumenkohl – Brokkoliauflauf mit Kräuterpesto und Salat

Freitag 21.03

Gebratenes Lachsforellen mit Kräutersoße, Wintergemüse, Buttergemüse und Salat

oder

Quarkstrudel mit Zwetschgen und Staubzucker

Samstag 22.03

Hausgemachtes Saures Kalbslünge vom Frauensattlinger Bio Weiderind mit Butterkartoffeln und Salat

oder

Rote Beete Risotto mit Parmesanspäthe, Kräuterpesto und Salat

Sonntag 23.03

Gesottener Tafelspitz vom Frauensattlinger Bio Weiderind mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse, Butterkartoffeln und Salat

oder

Spinatknödel mit einer würzigen Käsesoße, Apfelspäthe und Salat

Donnerstag 27.03

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Frauensattlinger Bio Weiderind mit Kartoffelpüree, Wintergemüse und Salat

oder

Hausgemachte Brokkolipflanzerl mit Kartoffelpüree, Wintergemüse und Salat

Freitag 28.03

Lachspfanne mit Nudeln, Wintergemüse und Salat

oder

Hausgemachte Schupfnudeln mit süßen Mohnbrösel und Apfelkompott

Samstag 29.03

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und Salat

oder

Hausgemachte Gemüselasagne vom Wurzelgemüse mit Kräuterpesto und Salat

Sonntag 30.03

Wildgulasch (Hirsch und Wildschwein aus heimischen Wäldern) mit Semmelknödel und Salat

oder

Vollkornknödel mit Gemüseragout, Parmes und Salat

Lieferung Nachhause

Für an kleinen Unkostenbeitrag, bringen wir euch auch
das Essen nach Hause

Vorbestellen wäre super Tel .08741/1725