

♥ Speisekarte ♥

Gültig am 22.-23.03.2019

Zum Futtern

Kleine Goulaschsuppe ^{fh} mit Brot ^a	6,00 €
Münsterländer Knochenschinken von der Landfleischerei Laschke mit Oliven und Sauerteigbrot ^a	9,00 €
Handgelegte kleine Sardinen ^k N°30 aus Galizien in bestem Olivenöl	10,00 €
Patty´s Fischertopf ^{fhj} mit reichlich Einlage	10,00 €/ 14,00 €
Knifte ^{ab} Strammer Max mit Salat ^{fgh} und zwei Spiegeleiern	12,00 €
Pasta ^{abd} mit Krake ⁱ und Tomatensauce ^{df}	14,00 €
Lauwarmer Kalbstafelspitz ^{hf} auf Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing ^{hf}	14,00 €
Gebeizter Label Rouge Lachs ^k mit Rösti ^b , Salat ^{fgh} und Dill-Senfsauce ^b	16,00 €
Hirschrücken ^d mit Kartoffel-Artischockenpüree ^d und Wirsinggemüse ^d	18,00 €
Gebratener Seeteufel ^{df} mit großem Salat ^{fgh}	22,00 €
Käsekuchen ^{abd} mit Birnenragout und Vanilleeis ^{bd}	6,50 €



Unser Roggen-Sauerteigbrot ist von der Bio-Bäckerei Back Bord. Unsere Bio Milchprodukte kommen von den Naturlandhöfen der Molkerei Berchtesgadener Land. Patrick Jabs ist in das Netzwerk der Chef Alliance von Slow Food aufgenommen worden.

Zum Trinken

Mineralwasser still, 0,5l	2,50 €
Schlossquelle medium, 0,75l	4,50 €
Proviant Zitrone/ Orange/ Cola, 0,33l	3,00 €
Krombacher Pils ^a / Alkoholfrei ^a / Radler ^a , 0,33l	3,00 €
Espresso/ Doppelter Espresso	2,00 €/ 3,00 €
Kaffee	2,20 €
Cappuccino ^d	2,50 €
Offene Weine ^h , 0,2l	5,50 €
Secco ^h , Weingut Krück, Pfalz, 0,1l	4,00 €
Flaschen Weine auf Anfrage!	

Bei uns können Sie in Bar oder mit EC-Karte bezahlen.

¹mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmitteln ⁴mit Phosphat
^aEnthält Gluten (Weizen/ Roggen/Dinkel) ^bEnthält Hühnerei ^cEnthält Erdnüsse ^dEnthält Milch/Butter
^eEnthält Schalenfrüchte (Hasel-, Walnüsse, Mandel) ^fEnthält Sellerie ^gEnthält Senf ^hEnthält Sulfite
ⁱEnthält Weichtiere ^jEnthält Krebstiere ^kEnthält Fisch ^lEnthält Lupine ^mSesam ⁿSoja