



Wochenkarte vom 21.09.2020 – 26.09.2020

MONTAG 21.09.2020

- Hacksteak (Knoblauch)** 1, 3, 7
auf Letscho mit Pommes und Tzatziki **7,90 €**
- Schaschliktopf** 9, 22
mit Pommes **7,90 €**
- Kürbisflan** 1, 3, 7
mit kleinem Salat **6,40 €**

DIENSTAG 22.09.2020

- Tiroler Gröstl** 1, 7, 9, 21, 22
mit Spiegelei und Essiggurke **5,90 €**
- Französisches Rinderschmorgericht** 20
mit Kartoffel (Beuf Bouguignon) **10,90 €**
- Würstchengulasch** 9, 22
mit Pommes **6,90 €**

MITTWOCH 23.09.2020

- Gebackene Rinderleber** 1, 9, 7
in Zwiebel-Apfel-Soße mit Kartoffelbrei **7,90 €**
- Käsespätzle** 1, 3, 7, 10
mit Rahmgurkensalat und Röstzwiebeln **7,40 €**
- Coq au Vin (Hähnchenbrust Französisch)** 1, 3, 7
mit Baguette **8,40 €**

DONNERSTAG 24.09.2020

- Burgunderbraten** 1, 3, 20
mit Kartoffelkloß und Blaukraut **11,90 €**
- Tortellini** 1, 3, 7, 22
mit Erbsen-Schinken-Sahne Soße **6,90 €**
- Tagliatelle** 1, 3, 7
mit Gorgonzola Spinat Soße und Parmesan **6,90 €**

FREITAG 25.09.2020

- Backfisch** 1, 3, 4, 7
mit Kartoffel-Gurkensalat und
Remouladensoße **7,90 €**
- Französische Zwiebelsuppe** 1, 3, 7, 20
mit Baguette **3,90 €**
- Süße Schupfnudeln** 1, 3
mit Apfelbrei **5,90 €**

SAMSTAG 26.09.2020

- Senfbraten** 1, 3, 7, 20
mit Krokettten und Gemüse **9,90 €**
- Bratwurst** 1, 7, 20, 22
mit Kartoffelbrei und Sauerkraut **6,90 €**

TÄGLICH

- Fleischkäsebrötchen** **1,60 €**
- Schweineschnitzel mit Pommes** **5,90 €**
- und vieles mehr...

1. Glutenhaltiges Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse 2. Krebstiere und Krebserzeugnisse 3. Eier und Eierzeugnisse 4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 6. Sojabohnen u. Sojaerzeugnisse 7. Milch und Milcherzeugnisse 8. Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse 9. Sellerie und deren Erzeugnisse 10. Senf und deren Erzeugnisse 11. Sesam u. Sesamerzeugnisse 12. Schwefeldioxid u. Sulfite mit mehr als 10 mg je kg 13. Lupinen und deren Erzeugnisse 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 20. E223 Sulfite 21. E202 21. E202 Kaliumsorbit 22. Nitritpökelsalz 23. Diphosphat 24. Natriumnitrit



mehligs
genuss
werkstatt

KW 39 vom
21.09. bis 26.09.2020

Mittagstisch 11 bis 14 Uhr

Leckere hausgemachte Bratwürste für den Grill:

Fränkische Bratwürste, Heller Griller, Bärlauchbratwurst
oder grobe Bratwurst kg 7,90 €

Zarter Fleischgenuss für den Grill:

Schweinekammsteaks natur oder mariniert	kg	7,90 €
Schweinelachssteaks natur oder mariniert	kg	9,90 €
Grillbauchscheiben	kg	8,90 €
Schweinefiletspieße	kg	11,90 €
Rinderhüftsteak / Färsen, natur oder mariniert	kg	19,90 €

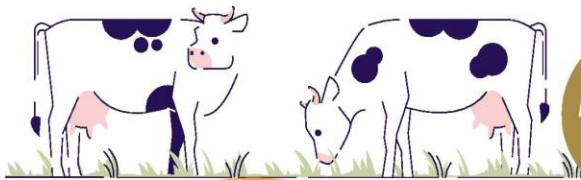
Bitte 10-14 Tage vorbestellen:

Nierenzapfen / Hanging Tender	kg	14,90 €
Flanksteaks	kg	14,90 €
Rinderhüftsteaks	kg	15,90 €
Tomahawk Steaks mit Knochen	kg	21,90 €
T-Bone Steaks mit Knochen	kg	26,90 €

Ideal zum Schmoren und Garen ...

Schweinefilet natur	kg	9,90 €
Hähnchenbrust natur	kg	11,90 €
Kalbsschnitzel natur	kg	19,90 €
Rinderroastbeef / Färsen	kg	21,90 €
Rinderfilet zum Kurzbraten	kg	37,90 €

Färsenfleisch: Eine Färsen ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.



AUS DER
REGION

RUNDUM-SORGLOS-GRILLPAKET!
... alles aus einer Hand –
verschiedene Grillspezialitäten,
Salate und Grillsoßen ... nach
Ihrer Wahl ... wir bereiten alles für Sie
vor – Sie müssen nur noch das Grillen
übernehmen.



UNSERE HIGHLIGHTS

DER WOCHE:

- Burgunderbraten mit
Kartoffelkloß und
Blaukraut
- Coq au Vin
(Hähnchenbrust
Französisch) mit
Baguette
- Senfbraten mit
Kroketten und Gemüse



Aktuelle Angebote finden Sie auch auf
unserer Homepage:

www.mehligs-genusswerkstatt.de

oder besuchen Sie uns auf Facebook
(Mehlig&Heller Werksverkauf)

Gern sind wir auch persönlich für Sie da!

Tel.: 0931-304893-46

E-Mail: info@mehligs-genusswerkstatt.de