



Wochenkarte vom 19.10.2020 – 24.10.2020

MONTAG 19.10.2020

- Chinesische Bratnudeln (vegetarisch)** 1, 3, 7 **5,90 €**
Allgäuer Käseeintopf 1, 3, 7
 mit Lauch, Hackfleisch und Kartoffeln **5,90 €**
Currywursttopf 1, 3, 7, 22
 mit Pommes **6,90 €**

DIENSTAG 20.10.2020

- Schaschliktopf** 1, 9, 22, 23
 mit Pommes **7,90 €**
Pichelsteiner Eintopf 1, 3, 7
 mit Rindfleisch **5,90 €**
Tiroler Gröstl 1, 7, 9, 21, 22
 mit Spiegelei und Essiggurke **5,90 €**

MITTWOCH 21.10.2020

- Gebackene Rinderleber** 1, 9, 7
 in Zwiebel-Apfel-Soße mit Kartoffelbrei **7,90 €**
Chili con Carne 9
 mit Kipf **5,90 €**
Kotelett 1, 3, 7
 paniert mit Kartoffeln und Wirsinggemüse **8,90 €**

DONNERSTAG 22.10.2020

- Ofenfrischer Schweinebraten** 1, 3, 7, 20
 mit Semmelklößen und Rosenkohlgemüse **9,90 €**
Gnocchi-Gemüse-Auflauf 1, 3, 7
 überbacken mit Schafskäse, vegetarisch **6,90 €**
Linseneintopf 22, 23
 mit Wiener und Kipf **5,90 €**

FREITAG 23.10.2020

- Backfisch** 1, 3, 4, 7
 mit Kartoffel-Gurkensalat und
 Remouladensoße **7,90 €**
Bunte Hackfleischpfanne 1, 3
 mit Nudeln **6,90 €**
Kartoffeleintopf 22, 23
 mit Bratwurst **5,90 €**

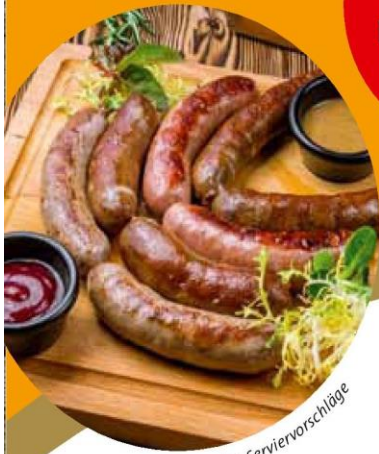
SAMSTAG 24.10.2020

- Bratwurst** 1, 3, 7, 20
 mit Sauerkraut und Kartoffelbrei **7,90 €**
Rindfleisch 1, 3, 7, 20
 mit Meerrettichsoße, Bandnudeln
 und Preiselbeeren **11,90 €**

TÄGLICH

- Fleischkäsebrötchen** **1,70 €**
Schweineschnitzel mit Pommes **6,50 €**
 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 Sulfid 21. E202 21. E202 Kaliumsorbit 22. Nitritpökelsalz 23. Diphosphat 24. Natriumnitrit



Alle Fotos: Serviervorschläge

**NEU!
M & H
Kühltaschen
erhältlich!**



**mehligs
genuss
werkstatt**

**KW 43 vom
19.10. bis 24.10.2020
Mittagstisch 11 bis 14 Uhr
UNSERE HIGHLIGHTS**

Leckere hausgemachte Bratwürste:

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

Zarter Fleischgenuss für die Pfanne:

Schweineschnitzel natur oder paniert	kg	9,90 €
Schweinekammsteaks natur oder mariniert	kg	9,90 €
Schweinekamm gefüllt „Jägerbraten“	kg	12,90 €
Gulasch gemischt	kg	13,90 €
Nierenzapfen / Hanging Tender	kg	14,90 €

Ideal zum Schmoren und Garen ...

Leberklößchen küchenfertig	kg	8,90 €
Schweinefilet natur	kg	9,90 €
Rinderbraten a. d. dicken Bug	kg	9,90 €
Sauerbraten eingelegt	kg	13,90 €
Rinderroastbeef / Färse	kg	21,90 €
Rinderfilet zum Kurzbraten	kg	37,90 €
Krautfleisch:		
Hinteres Eisbein gesalzener	kg	6,90 €
Gesalzener Schweinekamm	kg	7,90 €
Gesalzener Bauch	kg	8,90 €
Dörrfleisch	kg	11,90 €
Sauerbraten eingelegt	kg	13,90 €

Färsenfleisch: Eine Färse 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**



DER WOCHE:

- Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Bandnudeln und Preiselbeeren
- Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelklößen und Rosenkohlgemüse
- Kotelett paniert mit Kartoffeln und Wirsinggemüse



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