



Wochenkarte vom 16.11.2020 – 21.11.2020

MONTAG 16.11.2020

- Schaschliktopf** 1, 9, 22, 23
mit Pommes **7,90 €**
- Schnitzel, 1 Paar Bratwürste oder 1 Frikadelle** 1, 3, 7
mit 2 Beilagen **7,90 €**
- Spaghetti Carbonara** 1, 3, 7, 22
mit Parmesan **6,40 €**

DIENSTAG 17.11.2020

- XXL Schnitzel** 1, 3, 7
mit Pommes **9,90 €**
- Schnitzel, 1 Paar Bratwürste oder 1 Frikadelle** 1, 3, 7
mit 2 Beilagen **7,90 €**
- Tiroler Gröstl** 1, 7, 9, 21, 22
mit Spegelei und Essiggurke **5,90 €**

MITTWOCH 18.11.2020

- Gebackene Rinderleber** 1, 9, 7
in Zwiebel-Apfel-Soße mit Kartoffelbrei **7,90 €**
- Schnitzel, 1 Paar Bratwürste oder 1 Frikadelle** 1, 3, 7
mit 2 Beilagen **7,90 €**
- Linseneintopf** 1, 3, 7
mit Wurst und Kipf **5,90 €**

DONNERSTAG 19.11.2020

- Fränkische Lasagne** 1, 3, 7
mit Hackfleisch und Gemüse, dazu Kräuterdip **6,40 €**
- Schnitzel, 1 Paar Bratwürste oder 1 Frikadelle** 1, 3, 7
mit 2 Beilagen **7,90 €**
- Schweinenackensteak** 1, 3, 7, 22
mit Speck und Spegelei, dazu Bratkartoffeln **7,90 €**

FREITAG 20.11.2020

- Backfisch** 1, 3, 4, 7
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße **7,90 €**
- Schnitzel, 1 Paar Bratwürste oder 1 Frikadelle** 1, 3, 7
mit 2 Beilagen **7,90 €**
- Chili con Carne** 1, 3, 7
mit Kipf **5,90 €**

SAMSTAG 21.11.2020

Bitte vorbestellen!

- ½ Bauernente** 1, 3, 7, 20
mit Kartoffelklößen und Blaukraut **12,90 €**
- Ofenfrisches Schweineschäufele** 1, 3, 7, 20, 22
mit Kartoffelklößen und Blaukraut **10,90 €**

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 Sulfit 21. E202 21. E202 Kaliumsorbit 22. Nitritpökelsalz 23. Diphosphat 24. Natriumnitrit



Alle Fotos: Serviervorschläge



mehligs
genuss
werkstatt

KW 47 vom
16.11. bis 21.11.2020
Mittagstisch 11 bis 14 Uhr

UNSERE HIGHLIGHTS

DER WOCHE:

- ½ Bauernente mit Kartoffelklößen und Blaukraut (**Bitte vorbestellen!**)
- Ofenfrisches Schweineschäufele mit Kartoffelklößen und Blaukraut



Leckere hausgemachte Bratwürste:

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

Zarter Fleischgenuss für die Pfanne:

Fleischspieße	kg	9,90 €
Minutensteaks natur oder gewürzt	kg	10,90 €
Putenschnitzel	kg	13,90 €
Roastbeef / Rumpsteak	kg	21,90 €
Rinderfiletsteak	kg	31,90 €

Ideal zum Schmoren und Garen ...

Leberklößchen küchenfertig	kg	8,90 €
Schweinefilet natur	kg	9,90 €
Rinderbrust für Suppe o. Hochzeitsessen	kg	9,90 €
Pariser Schweinefilet mit Dörrfleisch umwickelt	kg	11,90 €
Schweinkamm gefüllt mit Käse und Kräutern „Schweizer Braten“	kg	12,90 €
Sauerbraten eingelegt	kg	13,90 €
Rinderbäckchen zum Schmoren	kg	16,90 €
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 €

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



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