

Mittagskarte

Donnerstag 8.6.23
11 - 13.30 Uhr

Brauerei & Wirtshaus
Göller
seit 1865
FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Fränkischer Spargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Bärlauchpesto	14,90
Salat mit Falafelbällchen (Balsamicodressing, vegan)	10,50
Kichererbsen-Chilli (vegan, mit Bohnen, Mais und Lauch) dazu Weißbrot	8,90
6 Hähnchen Nuggets ^(16,17,22) , Pommes	6,80
Beilagensalat ^(1,3,6,11)	3,50
Salat mit Senfdressing, Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäse)	10,50
Salat mit Senfdressing, gebackenem Fetakäse	10,50
Kalbsrollbraten, 2 Klöße, Bamberger Wirsing	14,20
Entenkeule, 2 Klöße, Sauerkraut	13,50
Tafelspitz, Meerrettich ^(1,3,15,17) , 2 Klöße, Preiselbeeren ⁽¹⁵⁾	14,20
Sauerbraten ^(1,3,22) , 2 Klöße, Blaukraut ^(1,3,11)	13,90
Schweineschäuferla, 2 Klöße, Sauerkraut ⁽³⁾	13,00
Bierbrauerbraten – Schweinebraten in Biersoße, Räucherbauch, 2 Klöße, Blaukraut	11,90
Schweinekernbraten, 2 Klöße ^(2,3,15) , Bamberger Wirsing	11,40

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. Phosphat
8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel 13. gewachst 14. Taurin 15. Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20. Schwefeldioxid 21. Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere