Mittagskarte

So. 15.11.26

Brauerei & Wirtshaus Göller seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Leberkloßsuppe(16,22) 4,80

Kürbiscremesuppe(17) 5,20

Kloß mit Soß 3,00 /// Kloß mit Gemüse und Soße 5,00

Salat Balsamico-Senfdressing dazu Falafelbällchen (vegan) oder Kartoffeltaschen 11,90

Frische Champgnons in Rahm, 2 Klöße 10,50

Kürbis-Linsencurry mit Kichererbsen und Gemüse (vegan) 10,90

Karpfenfilet gebacken(16,17,22) , Salatteller, Remoulade(1,3,11) 19,90

¼ Martini Gans, 2 Klöße, Sauerkraut 26,90 - ausverkauft

Wildschweinbraten (aus hiesiger Jagd), 2 Klöße, Blaukraut(1,3), Preiselbeeren 18,90

Tafelspitz, Kren(1,3,15,17) , 2 Klöße, Preiselbeeren(15) 17,50

Sauerbraten(1,3,22) , 2 Klöße, Blaukraut(1,3,11) 17,50

Schäuferla, 2 Klöße, Sauerkraut 16,00

Schweinekernbraten, 2 Klöße(2,3,15) , Wirsing 13,40

Entenbrust, 2 Klöße, Sauerkraut 18,90

Jägerbraten(1,3,22) (Kernbraten)– Pilzrahmsoße, 2 Klöße, Blaukraut 14,50

Panna Cotta, Früchte 4,00

Vanilleeis mit heißen Früchten 7,90

Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer) mit Sahne 6,40

3 Apfelkräpfla mit Vanilleeis und Sahne 7,90

Espresso 2,20 , Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato 3,50

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.chinihaltig 11.Süßungsmittel 13.gewachst 14.Taurin 15..Säurungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie 19. Sesamsamen 20.Schwefeldioxid 21.Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere