Brotzeiten + Dessert

Brauerei & Wirtshaus Göller seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Zwetschgenbames(2,3,4) – roher Rinderschinken(2,4), , Brot, Butter, Gurke 10,50

Schinken gekocht, Brot, Butter, Gurke 9,50

Göttinger, Brot, Gurke, Senf 9,00

Dosenfleisch, Brot, Gurke 9,00

Salami ,Brot, Butter, Gurke 9,50

Dörrfleisch(2,4) , Brot, Gurke, Senf 9,00

Käseplatte (Ziebeleskäse, Gerupfter, Emmentaler, Camembert), Brot, Butter 11,50

Scheibe Brot 0,50 // 1 Butter oder 1 Gurke(1,2,11) je 0,70

Stück Kuchen 3,00 // Stück Torte 3,70

Kaffeetraum – doppelter Espresso, Vanilleeis, Sahne 5,50

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,40 // mit Sahne 6,40

3 Kugeln Haselnusseis, Eierlikör, Sahne 7,90

Baileys mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 5,50

3 Apfelkräpfla, Vanilleeis, Sahne 7,90

Vanilleeis, heiße Früchte, Sahne 7,50

Tasse Kaffee 2,20 // Pott Kaffee 3,50

Cappuccino(9), Milchkaffee(9), Latte Macchiato(9) 3,50

Espresso(9) 2,20 Espresso doppelt 3,80

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. Schalentiere