

Wochenkarte

Mi bis Sa 11 - 13.30 Uhr // 16 - 20 Uhr
(So 16 - 19.30 Uhr)

Brauerei & Wirtshaus
Göller
seit 1865
FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Leberkloßsuppe^(16,22) 4,50

Beilagensalat^(1,3) (Honig-Senfdressing) 3,80

großer Salat , ^(1,3,11,16,17) , Honig-Senfdressing, gefüllte Kartoffeltaschen 11,90

großer Salat , Falafelbällchen (Balsamicodressing, vegan) 11,90

Karpfenfilet gebacken^(17,22), Kartoffelsalat^(1,3), Remoulade^(1,3,11) 18,50

Linsengemüse ^(1,3) (vegan) , 2 Klöße 8,50

Romadur gebacken^(16,17,22), Salat, Preiselbeeren⁽¹⁵⁾ 10,50

Frische Champignons in Rahm, 2 Klöße 9,90

6 Hähnchen Nuggets^(16,17,22) , Pommes 7,90

Currywurst^(1,3,15), Pommes 9,50

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ ^(16,17,22) , Pommes 12,50

Pfannenschnitzel „Förster“, Rahmchampignons, Kroketten⁽⁸⁾ 14,00

Pfannen-Cordonbleu gebacken^(2,3,4,16,17), Käse und Schinken gefüllt, Pommes 14,00

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

Schinken gekocht oder roh Brot, Butter, Gurke 9,50

Göttinger, Brot, Gurke, Senf 9,00

Dosenfleisch, Brot, Gurke 9,00

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

Scheibe Brot 0,50 // 1 Butter 0,50 // Gurke^(1,2,11) 0,50

In Klammern sind die beinhaltenen 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. 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