

Abendkarte

Mi. – So. 20. - 24.01.2021 17 bis 19.30 Uhr

Brauerei & Wirtshaus

Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Bestellungen: Telefonisch o. Whatsapp jeweils unter 09505 1745

Mi. ab 11 Uhr Meerrettichknöchla / ab 17 Uhr Blaue Zipfel

Do. ab 11 Uhr Sauere Fleck / ab 17 Uhr Hähnla

Fr. ab 11 Uhr ab 11 Uhr Karpfenessen (mittags) / ab 17 Uhr Grillhaxen

Leberkloßsuppe ^(16,22)	3,80
Beilagensalat ^(1,3)	2,80
Salatteller ^(1,3) mit Kartoffeltaschen – gefüllt mit Frischkäse oder mit Falafel	8,20
Salatteller ^(1,3,16,17,22) mit kleinerem Schnitzel	8,20
Bärlauchnudeln mit Parmesan und Salat	7,90
Gebackener Romadur mit Salat und Preiselbeeren	7,90
Currywurst ^(1,3,11,25) mit Pommes	6,70
Gemüseschnitzel gebacken (veggie) mit Kartoffelsalat	8,90
Karpfenfilet gebacken ^(16,17,22) mit Kartoffelsalat	12,90
Hähnchen Nuggets mit Pommes	5,50
Rahmchampignons mit 2 Klößen und Salat	8,90
Biergulasch – Schweinegulasch mit Zwiebeln in Biersoße, dazu 2 Klöße ^(2,3,15)	8,70
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ ^(16,17,22) mit Pommes	8,00
Pfannenschnitzel „Förster“ , dazu Pommes	9,50
Pfannencordon bleu „klassisch“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes	10,50
Pfannencordon bleu „Griechisch“ gefüllt mit Zwiebeln, Edamer, Feta, Knobli, dazu Pommes	10,50

[Voranzeige: Schlachtschüssel Mi. 27.01.2021 ab 11 Uhr](#)

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. Phosphat
8.Milchweiß 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