

# Wochenkarte

## Pasta der Woche

„**Tagliatelle Lucioperca**“, al dente gekochte Bandnudeln in Sahnesauce mit gebratenem Zander, Basilikumpesto und frischen Kirschtomaten € 11,50

## Flammkuchen der Woche

Flammkuchen „**süße Verführung**“, hauchdünner Flammkuchenteig aus Weizenmehl mit Schmand, Äpfeln, Rosinen und Zimtucker, frisch aus dem Ofen auf dem Holzbrett serviert € 7,95

## Hauptgerichte

Ofenfrischer, **Fränkischer Schweinebraten** in dunkler Biersauce mit Kartoffelknödel in Brösel-Schmalz und deftigem Sauerkraut € 9,20

**Zartes Schweineschäufele**, mit einer röschen Kruste, frischem Sauerkraut, zwei gefüllten Kartoffelknödeln in Brösel-Schmalz und dunkler Biersauce € 10,50

„**Pulled Pork**“, Langzeitgearter, marinierter Schweinenacken auf frischem Kartoffelstampf mit BBQ-Sauce, dazu gegrilltes Kraut, und Karottenchips € 10,80

„**BBQ-Grillwürstl**“, mit Käse gefüllte Bockwurst, ummantelt von deftigem Speck, mit BBQ-Bratensauce an Röstzwiebeln, dazu Käsetortillas und Rosmarinkartoffeln € 11,95

„**Weltenburger Zwiebelfleisch**“, gekochte Ochsenbrust vom Grill mit einer Zwiebel-Senfkruste auf Natursauce, dazu frische Bratkartoffeln und Salat vom Buffet € 11,95

**Geschmorte Rinderroulade „Bürgerliche Art“**, in deftiger Senfsauce mit frischem Apfel-Rotkraut und Knödelduett € 12,50

„**Picatta Milanese**“, zarte Hähnchenbrust in der Parmesan-Eihülle gebraten, dazu mediterranes Gemüse und tomatisierte Spaghetti € 12,95

„**Geflügel Pfanderl**“, das Beste von röscher Gans und knuspriger Bauernente, im Pfanderl serviert mit eigener Sauce, mariniertem Blaukraut und gefüllten Kartoffelknödeln € 13,95

**Schweinemedallions „Don Pepe“**, gegrilltes Schweinefilet vom Grill, gratiniert mit kräftigem Gorgonzola auf Blattspinat, dazu Preiselbeer-Birnen-Ragout und Walnuss-Schupfnudeln € 15,95

pro Verpackungseinheit € 0,50