

Mittagsmenü - Plan vom 01.01. - 31.01.2025

Mi 01.01. Feiertag		
Do 02.01. Oberpfälzer Bierbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)		7,95 €
Fr 03.01. Rotbarschfilet paniert mit Kartoffel-Gurkensalat u.Remoulade (A1,D,C,I)		7,95 €
Mo 06.01. Feiertag		
Di 07.01. Rotweingulasch mit Nudeln (A1,C)		7,95 €
Mi 08.01. Putensteak an Champignonrahmsoße (G) und Krokette		7,95 €
Do 09.01. Knusprige Schweinshaxe mit Reiberknödel (L,2,3)		7,95 €
Fr 10.01. Schlemmerfisch (A,D) mit Röstkartoffeln und Buttergemüse (G)		7,95 €
Mo 13.01. Hähnchenpfanne "mediterran" mit Reis		7,95 €
Di 14.01. Hackbraten vom "Juradistllamm" mit Püree (G) und Rahmwirsing (G)		8,40 €
Mi 15.01. Schnitzel natur "Balkan Art" (vom Schweinerücken) mit Nudeln (A1,C)		7,95 €
Do 16.01. Krustenbraten vom Strohschwein mit Reiberknödel (L,2,3)		7,95 €
Fr 17.01. Seelachs pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)		7,95 €
Mo 20.01. Geschnetzeltes in Pfefferrahm (G) mit Spätzle (A1,C)		7,95 €
Di 21.01. Hähnchenbrustfilet an Rahmsoße (G) mit Rösti		7,95 €
Mi 22.01. Pichelsteiner Eintopf "Metzger Art" mit Bauernbrot (A1)		7,95 €
Do 23.01. Geschmorter Rinderrahmbraten mit Semmelknödel (A1,C,G),Blaukraut		9,20 €
Fr 24.01. Scholle pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)		7,95 €
Mo 27.01. Gyros mit Tomatenreis, hausgemachten Zaziki (G) und Krautsalat		7,95 €
Di 28.01. Cordon Bleu "Wiener Art" (A1,C,G,5) mit Pommes oder Kartoffelsalat		8,40 €
Mi 29.01. Schlachtschüssel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		7,95 €
Do 30.01. Spanferkel knusprig gebraten mit Reiberknödel (L,2,3)		8,40 €
Fr 31.01. Rotbarsch pan. (A1,D) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade (A,C,I)		7,95 €
Beilagensalat zum Menü		1,80 €

Viele weitere Gerichte präsentieren wir an unserer heißen Theke!



Kareth Hauptgeschäft 0941/630816-0



**Zeitlarn
0941/699852**

**Regenstauf/Straßäcker
09402/782772**

Speiseplan für alle Filialen auch im Internet www.metzgereibrunner.com

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

- 1) Farbstoff , 2) Konservierungsstoff , 3) Antioxidationsmittel , 4) Geschmacksverstärker , 5) Phosphat , 6) geschwefelt , 7) Süßungsmittel
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1:Weizen,A2:Roggen,A3:Gerste,A4:Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),
H) Schalenfrüchte,H1:Mandeln,H2:Haselnüsse,H3:Walnüsse,H4:Kaschunüsse,H5:Pecannüsse,H6:Paranüsse,H7: Pistazien,H8:Macadamianüsse,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere