

Gruppenmittagskarte und
 Speisekarte für besondere Wallfahrtstage



Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuterdip
 und gebratenen Geflügelbruststreifen ^{1,8} € 11,00

Rheingauer Saumagen mit Kartoffelpüree und Salatbeilage ^{1,3,8,10} € 9,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße
 Pommes Frites und Salatteller ^{1,3,8} € 11,50

Herzhaftes Bauernhacksteak mit Champignonsoße
 Mischgemüse und Kartoffeln ^{7,8,9} € 9,50

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße,
 Salzkartoffeln und kleiner Salatteller ^{1,3,8,10} € 11,00

Kaffeetafel ab 20 Person nach Vorbestellung:

Kaffee satt + drei verschiedene Kuchenstückchen
 auf Tischen fertig eingedeckt ^{1,3,8} € 7,50



Getränke:

Fachinger Mineralwasser 0,25 l € 2,70
 Coca Cola 0,3 l € 3,20
 Mezzo Mix „Spezi“ 0,3 l € 3,20
 Veltins Pils vom Fass 0,3 l € 3,30

Apfelsaftschorle 0,3 l € 3,20
 Traubensaftschorle, rot 0,3 l € 3,20
 Weinschorle 0,4 l € 4,80

Rheingauer Riesling Qualitätswein
 trocken 0,2 l € 4,80
 halbtrocken 0,2 l € 4,80
 mild 0,2 l € 4,80

Rheingauer Rotwein Qualitätswein
 halbtrocken 0,2 l € 4,20
 trocken 0,2 l € 6,00
 Weißherbst halbtrocken 0,2 l € 5,20

1 GLUTEN
 2 KREBSTIERE
 3 EIER
 4 FISCH
 5 ERDNÜSSE

6 SOJA
 7 SCHALENFRÜCHTE
 8 LACTOSE/MILCH
 9 SELLERIE
 10 SENF

11 SESAM
 12 LUPINE
 13 WEICHTIERE
 14 SCHWEFELDIOXID
 15 GESCHMACKSVERSTÄRKER

16 ANTIOXIDATIONSMITTEL
 17 PHOSPHAT
 18 FARBSTOFF
 19 SÜßUNGSMITTEL
 20 KONSERVIERUNGSMITTEL