



## DIE ROTA IM GOLDENEN APFEL

Speisekarte Oktober 2022

Knackiger Bio-Gartensalat mit handverlesenen Kräutern der Saison, hausgemachter Körndlmischung, selbst eingelegten roten & gelben Beeten und reschem original Apfeldorfer Wecken (Vegan) <sup>A,C,E,I</sup>

6 (klein) / 9 EUR (groß)

Knackiger Bio-Gartensalat mit handverlesenen Kräutern der Saison, hausgemachter Körndlmischung, selbst eingelegten gelben Beeten, warmgeräucherter Bio-Bachforelle und reschem original Apfeldorfer Wecken <sup>C,D,E,I</sup>

11 (klein) / 15 EUR (groß)

Linseneintopf mit Wurzelgemüse und eingelegten Essigzwiebeln (Vegan) <sup>B,E</sup> oder mit gebratener Kaminwurz vom Heumi-Hof

8 EUR/9 EUR

Rahmschwammerl mit Semmelknödel und eingelegten Radieschen <sup>A, B, G, J</sup>

17 EUR

Gulasch vom Hurlacher Bio-Ochsen mit Kürbiskern-Spätzle <sup>A, B, E, J</sup>

17 EUR

Bio-Schweinebraten mit Dunkel-Bier-Sauce, Semmelknödel, Blaukraut <sup>A1,B,E,G,J</sup>

18 EUR

Kaiserschmarren aus Bio-Eiern mit hausgemachtem Zwetschgenröster <sup>A1,G,J</sup>

14 EUR

Käseteller mit Spezialitäten vom Heumi-Hof, Hurlach <sup>G,H,J</sup>

14 EUR

Inhaltsstoffe: A1 Weizen, A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer, B Sellerie, C Sesam, D Fisch, E Senf, F Erdnüsse, G Milch, H Sulphite, I1 Walnuss, I2 Mandel, I3 Haselnuss, I4 Cashewnuss, I5 Pistazien, I6 Macadamia, J Eier