

# Restaurant-Reblandklausur

<b>Rinderkraftbrühe mit Flädl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>kleiner Salat von knackigen Blattsalaten</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Großer Salat mit gebratenen Putenstreifen in Sweet Chillisauce,</b>	<b>14,80 €</b>
<b>1 Stück Schnitzel paniert</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Schnitzel paniert mit Pommes frites</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Zigeunerschnitzel in würziger Sauce mit Rösti-Ecken</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Sulz sauer oder geröstet mit Brägel</b>	<b>8,50 € 12,00 €</b>
<b>Schweinesteak "Robert" in köstlicher Zwiebelsauce mit Speck Bohnen und Bratkartoffeln</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Grüne Nudeln mit frischem Lachs in köstlicher Gutedelsauce an frischem Gemüse mit Käse gratiniert</b>	<b>16,40 €</b>
<b>Putenschnitzel in Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle</b>	<b>14,60 €</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein mit Gemüse dazu reichen wir Kroketten</b>	<b>15,80 €</b>
<b>Piccata Milanaise im Käsemantel panierte Schweinemedallions, auf Tomatenragout mit Spaghetti</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Schweinemedallions vom Grill, mit frischen Champignons und Spätzle</b>	<b>17,20 €</b>
<b>Frisch aus bayrischer Jagd, Hirschragout „Hubertus“ mit Pilzsauce und hausgemachten Spätzle</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Portion Pommes-frites oder Spätzle</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Portion Gemüse</b>	<b>4,00 €</b>