

Speisekarte gültig von Freitag, den 11. Oktober 2024 bis Sonntag, den 27. Oktober 2024

- Knuspriges Schweineschäufelrle mit Kloß und Sauerkraut; € 18,00
Gekochtes Rindfleisch mit Kloß und cremigen Wirsing; € 21,00
Leckerer Spanferkel auf Bratensauce mit Kloß und Rahmwirsing; € 18,50
Spanferkelgeschnetzeltes in Senfsauce mit Zwiebel-Kartoffelrösti; € 22,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln **oder** Pommes (ohne Salat); € 17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln **oder** Pommes (ohne Salat); € 27,50
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln **oder** Pommes (ohne Salat); € 19,00
Steirisches Backhendl mit Petersilienkartoffeln (ohne Salat); € 17,00
- Gemischter Beilagensalat; € 4,50; Gemischter Salat mit Kürbiskernöl; € 5,00
- Zanderfilet auf Rieslingsauce mit Kartoffeln und Blattspinat; € 25,50
„Aischgründer“ Karpfen gebacken oder blau mit diversen Beilagen
Klein € 18,00; Mittel € 20,50; Groß € 22,50; Filet € 22,00
- Pecorino-Feigenravioli in Steinpilzcreme und knackigem Gemüse; € 17,50
Falafel auf Kichererbsengemüse und Soja-Joghurtdip (vegan); € 17,50
Spinatknödel auf leckerem Blattspinat mit brauner Butter & geriebenen Bergkäse; € 17,50
- Feldsalat mit gebratener Geflügelleber & Austernpilzen an Himbeeressigdressing; € 13,50
Schafskäse im Zucchini-mantel gebraten mit Ruccola; € 13,50
Variation vom Beete mit zweierlei Lachs und Meerrettichmousse; € 16,50
- Fränkische Festtagssuppe; € 7,50
Kürbis-Orangen-Ingwersüppchen mit Kürbiskernöl; € 7,50
- Topfen-Nougatknödel mit Zwetschgenröster; € 10,50
Hausgemachte Schokoladenmousse mit Ananasragout; € 10,50

Bestellung über:
Landhotel & Gasthaus Polster
Tel. 09131/ 75540
info@gasthaus-polster.de

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 11.30-14.00 und 17.30-21.00 Uhr
Sonntag von 11.30-15.00 und 17.30-21.00 Uhr; Montag ist Ruhetag!**

Unsere Informationen zu Allergenen und Zutaten in den Gerichten können wir auf Wunsch zur Ansicht mitliefern!