

Wochenendschmankerl

27.4. / 28.4.2019

Augustiner heller Maibock 0,33 l | 2.90
Neumärkter Lammsbräu Glutenfrei 0,33 l | 2.90

NOW BIO Limonade Red Berry, Rhabarber **oder** Hollunder 0,33 l | 2.90

Unsere Weinempfehlung: 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

Merlot Garda D.O.C., Zenegaglia 3.40 | 6.50 | 23.90

Gin Mare mit Rosmarin, Orange und NOW WHITE BITTER 9.50

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4.90
Wildkräutersalat klein 5.90 / groß 13.90

Grünkernküchle* an einer großen Salatbeilage mit Tsatsiki 11.90
* den fränkische Grünkern beziehen wir direkt vom Demeter Hof Hofmann aus Schwabhausen

„**Enten Salat**“ - Bunter Blattsalat
mit gebratenen Entenstückchen und Tsatsiki 16.60

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwäbisch Hällischem **BIO** Schwein
dazu Kartoffel-Gurkensalat 14.95

Paniertes **Schweinekotelett** mit Kartoffel-Gurkensalat 13.90

Karamelisierter **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus 8.90

Bayerischer WURSTSALAT mit Essiggurken und Zwiebeln 7.55
Schweizer WURSTSALAT mit Emmentalerstreifen 9.55

Unsere selbstgemachten Kuchen haben wir in unserer Kuchentheke
zum Anschauen, Aussuchen und Bestellen oder auch zum Mitnehmen!

UNSERE HEUTIGEN EISSORTEN: Kugel in der Waffel 1.40 €

Vanille / Schokolade / Stracciatella / Birne / Zitrone / Aprikose-Maracuja

Liebe Gäste und Freunde der Enten Stub'n,

aus Respekt zur Natur beziehen wir unsere Produkte von Erzeugern
aus ganz Bayern, die genauso denken wie wir, bei denen Qualität
und Preis-Leistung stimmen und auch die benötigte Quantität
verfügbar ist:

„ Wissen, wo es herkommt “

- * Enten vom Geglügelhof Lugeder in Niederbayern
- * BIO Schweinefleisch
von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- * Schweinefleisch vom Bauernhof Naß in Fiegenstall
- * Dinkel- und Weizenmehl von der Bergmühle in Bechtal
- * Bauernbrot und Ciabatta von der Mäusleinsmühle in Pleinfeld
- * Hähnchenbrust vom Geflügelhof Rebelein in Dettenheim
- * BIO-Eier vom Naturland Bauernhof Scheckenbauer
- * BIO Eis vom Herrn Cramer aus Gauting
- * Fränkische Bratwürste von der Metzgerei Geißelmeier
- * Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land
- * Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Dinzler.
- * zum Verfeinern verwenden wir reines BIO Meersalz
und Gewürze von Herbaria.
- * Kürbiskerne und Kürbiskernöl von der Familie Schnell
aus dem fränkischen Kammerstein
- * Grünkern vom Demeter Hof Hofmann in Schwabhausen



Folgen Sie #entenstubn_b2 auf Instagram
für exklusive Neuigkeiten.