



Winterzeit IM BAHNHÖFLE



Rindfleischbrühe mit Markklößchen



Straßburger-Schnitzel

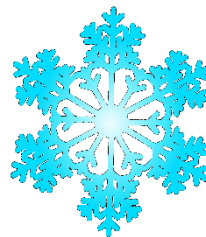
paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu reichen wir Pommes frites und Salate 5,1,

„Wengerter Schnitzel“ paniertes Schweineschnitzel mit Knoblauch und Limburger Käse überbacken, dazu servieren wir Pommes frites und Salate 5,

Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle und buntem Salatteller 5,

Siedfleisch vom Tafelspitz an MeerrettichsahnesöÙle mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller 5,

Hausgebeizter Sauerbraten mit Spätzle und buntem Salatteller 5,1,



Geschmorte Schweinebäckle im Speck/ZwiebelsöÙle mit Spätzle und Salate 5,1

Rindsrouladen nach „Hausfrauen Art“ mit Spätzle und bunten Salaten 5,1,

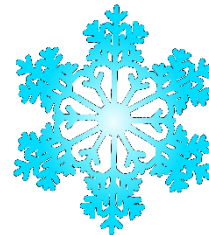
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahmsoße, dazu servieren wir Spätzle und einen Salatteller 5,

Zartes Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Spätzle und bunten Salaten 5,

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salaten 5

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und bunten Salaten 5,

Rumpsteak „Madagaskar“ mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsoße, Kroketten und bunten Salaten 5,



Heute mal vegetarisch?

feine Kürbiskern-Rösti mit Kräuter/Quark-Dip an bunten Salaten 5,

leckere Ricotta/Spinatmaultaschen in Butter geschwenkt, mit italienische Hartkäse und einem bunten Salatteller 5

Vesper ab 17.00 Uhr:

Lokführer-Toast

Toastbrot mit Schweinerückensteak, gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken 1,



Pikanter Wurstsalat mit Essiggurke und Pommes frites 5,