

Restaurant Am Bühnsee Bürgerhaus

„Unsere heutige Chef-Empfehlung“

Aperitif

„Kir Royal“	0,10 l € 4,00
„Autofahreraperitif“ Alkfr. Sekt & Mangosirup	0,10 l € 4,00
„Prickelnder Sekt m. Fragoli“ (Walderdbeerlikör)	0,10 l € 4,50
„Glühwein“	0,25 l € 3,00

Tagessuppe € 3,50

Griebenschmalz-Topf mit Brot € 4,00

Hausgemachte Gulaschsuppe im Brotlaib € 6,50

½ Dtz. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter € 7,00

Ackersalat (Feldsalat) traditionell mit Speck und Kracherle € 7,00

Linseneintopf mit Spätzle und Seitenwurst € 8,00

Prager-Schinken mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat € 9,50

Feldsalat mit Scheiben von geräucherter Entenbrust € 12,50

Krustenbraten mit Biersoße und Spätzle € 12,50

Saure-Nierle mit Champignons und Nudeln € 13,00

Holzfüller-Steak mit Speck-Zwiebeln und Pommes € 15,50

Wildragout im Spätburgundersoße mit Spätzle € 17,00

„Bühnsee Rumpsteak“ mit hausgemachte Dips und Twister Kartoffeln € 22,00

Zum Dessert empfehlen wir

„Sahne Eis mit Espresso“ € 3,50

Apfelstrudel mit Rahmeis und Sahne € 5,00

Marinierte Mandarinen mit Rahmeis € 5,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“