

HEUTE BEI UNS:

... ENDLICH!! ES GIBT WIEDER BACKHENDL ...

VORM' BACKHENDL

<i>Hendlsuppe mit Fritatten</i>	6,50
<i>Gebackener Chicorée mit Orangenvinaigrette und Ziegenkäse</i>	9,50
<i>Steirischer Schopf Schinkenmanufaktur Vulcano mit Krautsalat und Borlottibohnen</i>	10,50
<i>Gebeizten Lachs mit Rettich und Schmand</i>	13,50

BACKHENDL IM SCHÜSSERL SERVIERT

<i>Haxerl, Oberkeule, Flügerl und Bruststück, paniert, goldbraun ausgebacken dazu ein gemischter Salat mit Kürbiskernöldressing</i>	22,50
<i>Weinempfehlung: 2019 Sauvignon blanc, Weingut Winkler-Hermaden, Steiermark 0,15l 7,00 0,75l 32,50</i>	

NACHM' BACKHENDL

<i>Grießflammerie mit Birne</i>	7,50
<i>Kleiner Käseteller von der Käsefeinschmeckerei Kober, Besdorf</i>	3 Stück 7,50
<i>Unsere Hendl stammen vom Millianshof, Bergheim, Rheidt – empfohlen von Slowfood NRW</i>	