

*Informationen & Veranstaltungen im
Laffenau DREi*

20. April 2018

*Weinverkostung mit 4-Gänge-Menü, Tafelwasser
& Brot*

Euro 50,00 p.P.

29. April 2018

*Sonntags-Brunch ab 10.30 Uhr - 14.00 Uhr
Frühstück/kleines Mittagessen/Dessert*

Euro 20,00 p.P.

1. Mai 2018

*offizielles Biergarten-Opening mit Frühschoppen
ab 10.00 Uhr*

hoffen wir auf schönes Wetter

Speisekarte

ab Freitag 13. April 2018

Aperitif

Secco „Lavendellino“ 0,1l Euro 3,00

Prosecco „Agostinetto“ 0,1 l Euro 3,00

Vorspeise:

Bärlauchsüppchen mit gebratenen Gnocchi

Euro 6,50

Hauptgerichte

*Im Weißwein & Gemüse geschmorte Rehschulter mit
Stampfkartoffeln & Salat Euro 12,80*

*paniertes Schnitzel aus der Pfanne vom Schwäbisch
Hällischem Schwein
mit Kartoffelsalat & kleinem Salat Euro 12,80*

*paniertes Wildschweinschnitzel aus der Pfanne mit
Kartoffelsalat & kleinem Salat Euro 12,80*

*Vegetarisch: 2 Bärlauchknödel mit hausgemachter
Tomatensauce, Parmesan & Salat Euro 10,80*

*Wir braten unsere Schnitzel o.ä. mit Butterfett; Butterfett enthält
keine Lactose, bei Gemüse verwenden wir Olivenöl, bei Steaks oder
Filet Rapsöl*

Dessert:

*hausgemachtes Rhabarber-Parfait auf
Johannisbeerspiegel Euro 6,00*

Digestivempfehlung

Mirabelle vom Weingut „Alte Schmiede“

2 cl Euro 3,50

*Es steht Ihnen auch eine spezielle Grappa-Karte zur
Verfügung; bitte fragen Sie danach.*

*Für Senioren/innen servieren wir gerne auch eine Portion eines
Hauptgerichtes auf zwei Tellern verteilt; dafür berechnen wir einen
Aufschlag von jeweils 10 % auf die halbe Portion.*

*Bitte haben Sie Verständnis wenn es mal länger dauern sollte, es
wird alles frisch für Sie zubereitet.*

*Für Allergiker steht eine Karte mit den enthaltenen Allergenen zur
Verfügung, fragen Sie danach.*

Steakkarte

Flanksteak v. Schwäbisch Hällischem Rind ca. 800 -1000 gr.
kann gut zu Zweit gegessen werden Euro 30,00

DRY-AGED T'-Bone-Steak 100 gr. Euro 8,40

DRY-AGED Rib-Eye 100 gr. Euro 7,60

DRY-AGED Rückensteak 100 gr. Euro 7,00

Steak vom Reh Rücken/Keule ca. 160 gr. Euro 17,80

DRY-AGED Pork vom Schwäbisch Hällischem

Eichelschwein ca. 500 gr. Euro 18,80

Rinderfilet vom „Simmentaler Rind“ 180-200 gr. Euro 23,00

Beilagen

Farmersalat Euro 4,00

Ofengemüsesalat Euro 4,00

Rosmarinkartoffeln Euro 4,00

frittierte Kartoffelecken Euro 4,00

hausgemachte Kräuterbutter Euro 2,50

hausgemachte Bärlauchbutter Euro 2,50

Chimmichurry Euro 2,50

