

f a b e r
f e i n k o s t

bad k i s s i n g e n

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HÖFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 14.08.17 bis Freitag, 18.08.17
Obere Marktstraße

Montag, den 14.08.2017

Halbmond-Ravioli mit Steinpilzfüllung und Kräutersahnesauce dazu Salat^{1,2,4} 7,90 €
Deftiger Schmortopf mit Kartoffeln und Salat^{1,4,5} 7,50 €

Dienstag, den 15.08.2017

An Mariä Himmelfahrt ist unser Geschäft geschlossen!

Mittwoch, den 16.08.2017

Tortellini mit Pfifferlingen in Kräutersahnesauce dazu Salat^{1,2,4} 9,90 €
Frisches halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat⁴ 5,90 €

Donnerstag, den 17.08.2017

Schinken-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat^{1,2,4,16,17} 6,90 €
Griechischer Hirten-Hackbraten mit Feta-Spinatfüllung, Tomatenreis und Salat⁴ 7,50 €

Freitag, den 18.08.2017

Kaiserschmarrn mit Fruchtcocktail^{1,2,4} 6,20 €
Gebackenes Fischfilet in Kräuterpanade auf Limonensauce mit Butterkartoffeln und Salat^{1,4,9} 10,90 €

Am Samstag im faber am ostring

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person 11,50 €
Lunch-Bufferet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person 10,50 €

„Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Tagesgericht (auch zum Mitnehmen), sowie wechselnde Salate, Snacks und Kurzgebratenes in unserem Ladengeschäft an, zum Beispiel:

Mailänder Schnitzel, Puten-Knusperschnitzel, Fabers beliebte Hackfleischküchle,
Hähnchenschenkel Sweet & Sour, Mandelfilets vom Schwein, Putenschnitzel natur gegrillt,
herzhafte Eintöpfe, hausgemachte Quiche, knackige Salate nach Wahl uvm....
Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Telefon-Durchwahl „Obere Marktstraße“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-11

Wir verzichten soweit wie möglich auf unnötige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet. Bitte befragen Sie hierzu auch unsere geschulten Mitarbeiter.

Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide I (2) Eier I (3) Erdnüsse I (4) Milch (inkl. Laktose) I (5) Sellerie I (6) Sesamsamen I (7) Lupinen I (8) Krebstiere I (9) Fisch I (10) Soja I (11) Schalenfrüchte I (12) Senf I (13) Schwefeldioxid und Sulfite I (14) Weichtiere (Mollusken) I Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff I (16) mit Nitritpökelsalz I (17) mit Phosphat I (18) mit Geschmacksverstärker. Eine Kreuzkontamination im Herstellungsprozess kann trotz sorgfältiger Zwischenreinigung und getrennten Arbeitsmaterialien nicht ausgeschlossen werden. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

...guten Appetit!

catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzgerei | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de