

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

bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HÖFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 09.10.17 bis Freitag, 13.10.17 Schnitzelwoche

Montag, den 09.10.2017

Ungarisches Saftgulasch mit Nudeln und Salat ^{1,2,5}	7,50 €
Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Pommes und Salat ^{1,2,5}	8,90 €

Dienstag, den 10.10.2017

Ricotta-Tortellinis in Schinken-Sahnesauce mit Salat ^{1,2,4,16}	7,90 €
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Salat ^{1,4,5}	8,90 €

Mittwoch, den 11.10.2017

Halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Tagliatelle mit Trüffelcreme, Filetstreifen und Salat ^{1,2,4,11}	10,90 €

Donnerstag, den 12.10.2017

Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kräutergratin und herbstlichem Gemüse ^{1,4,5}	7,90 €
Allgäuer Schnetzelpfanne mit Pilzen und Salat ^{1,4,9}	7,90 €

Freitag, den 13.10.2017

Milchreis mit Kirschen ⁴	5,90 €
Pochiertes Kabeljaufilet an Senfsauce mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,9}	10,90 €

Am Samstag

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 €

Schnitzelwoche vom 09. – 13. Oktober 2017

Feinste Schnitzel mit Fleisch aus der Region, frisch in Butterschmalz gebraten!

z.B.

Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
Rhöner Bauernschnitzel überbacken mit Zwiebelschmelze, Spiegelei, Bauchspeck dazu Bratkartoffeln und Salat.....	9,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle und hausgemachtem Kartoffelsalat.....	13,90 €

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44

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 | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de