

**f a b e r**  
f e i n k o s t  
b a d k i s s i n g e n

# Wochenkarte

## Montag, 18.03.19 bis Freitag, 22.03.19

### Montag, den 18.03.2019

Bunte Gnocchipfanne mit zartem Gemüse und Salat <sup>1,2,5</sup> .....	7,90 €
Fleischtopf „Gärtnerin Art“ mit Kräuterkartoffeln und Salat <sup>1,4,5</sup> .....	8,90 €

### Dienstag, den 19.03.2019

Champignons in Kräuterrahm gratiniert auf Kartoffelrösti mit Salat <sup>1,2,4</sup> .....	8,90 €
Kalbsragout Fin im Reisrand mit Salat <sup>1,4,13</sup> .....	8,90 €

### Mittwoch, den 20.03.2019

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat <sup>4</sup> .....	7,50 €
Gratinierte Spätzle in Rahmspinat mit Salat <sup>1,2,4</sup> .....	7,90 €

### Donnerstag, den 21.03.2019

Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat <sup>1,2,4,16,17</sup> .....	6,90 €
Paprikageschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Salat <sup>1,4,5</sup> .....	8,90 €
Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen <sup>1,5,13</sup> .....	8,90 €

### Freitag, den 22.03.2019

Milchreis mit Kirschen <sup>1,4</sup> .....	5,90 €
Mit Brokkoli gratiniertes Fischfilet, Rahmkartoffeln und Salat <sup>1,2,4,5,9</sup> .....	11,90 €

### Am Samstag

Gourmet Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person.....	18,50 €
Lunch-Bufferet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk <sup>0,3l</sup> , pro Person.....	11,90 €

## Gourmet Frühstück

31. März, 14. April und 19. Mai 2019

Von 8.30 bis 13 Uhr, 18,50 € pro Person

Auch am Samstag von 08.30 bis 11 Uhr

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 0971/699356 – 44

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

...guten Appetit!

[ catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzger & charcutier | präsentē  
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de ]