

Vesperkarte täglich ab 17h

„Hausherrenteller“ – Vesper nach Art des Hauses (Leber - und Schwarzwurst, eigenes Rauchfleisch, frisches Bauernbrot) mit Obstler aus eigener Brennerei	€ 8,80
ohne Obstler	€ 7,80
Schinkenbrot mit hausgemachtem rohen Schinken	€ 8,50
Rauchfleischteller mit frischem Bauernbrot (geräucherter Schinken und Bauchspeck)	€ 10,90
Hausgemachter Schwartenmagen	
mit frischem Bauernbrot	€ 8,80
oder mit Essig, Öl, Zwiebeln und Bauernbrot	€ 9,50
Wurstsalat mit frischem Bauernbrot	€ 10,70
Schweizer Wurstsalat (mit Käse) und frischem Bauernbrot	€ 11,50
„Halb-Halb“ Schweizer Wurstsalat mit großer gemischter Salatplatte	€ 12,80
Geräuchertes Forellenfilet (von Uhldinger Fischtheke Stefan Knoblauch) mit Sahnemeerrettich, Zwiebelringen, Kartoffel- und Blattsalat dazu frisches Bauernbrot	€ 13,90
„Strammer Max“ Bauernbrot mit Käse, rohem oder gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern	€ 9,90
„Bergtoast“ Bauernbrot mit gekochtem Schinken, Tomate, Gewürzgurke belegt und mit Käse überbacken	€ 10,50
<u>Warmer Seelen</u>	
mit gekochtem Schinken, Käse	€ 7,20
mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln	€ 7,50
mit gekochtem Schinken, Tomate, Gewürzgurke, Käse	€ 8,80
Vegetarisch mit Käse, Tomate, Gewürzgurke	€ 8,80
mit gekochtem Schinken, Champignons, Zwiebeln, Speck, Käse	€ 8,80

Wir wünschen einen guten Appetit!

Leber-, Schwarzwurst, Rauchfleisch sowie der hausgemachte Schwartenmagen sind aus eigenen Erzeugnissen.

Alle belegten Brote sowie die warmen Seelen bestreichen wir mit Butter.