



Familie Wengle-Reußner

Prälat-Schuh-Weg 1, 88709 Meersburg-Baitenhausen

Tel.: 07532 – 9961, [www.gruener-berg.de](http://www.gruener-berg.de)

Aufgrund der Corona-Pandemie muss unser Gasthaus bis auf weiteres geschlossen bleiben. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, einige unserer Gerichte als „Take-Away“ anzubieten.

Da wir unsere Gerichte nach wie vor frisch zu bereiten, bitten wir bei Ihrer **telefonischen Bestellung** um Verständnis, dass wir eine **Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten** benötigen.

Um auch den Umweltschutz in dieser Zeit nicht zu vergessen, sind wir froh, wenn Sie **zur Abholung der Gerichte eigene Schüsseln oder Töpfe** (möglichst mit Deckeln) mitbringen.

**Gültig für Sa. 28. + So. 29.03. von 12 Uhr bis 14.00 Uhr (solange da ist)**

- 1.) Rinderragout mit Champignons, Perlzwiebeln und Speckstreifen garniert dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat € 16,00
- 2.) „Jägersteaks“ – Schweinerückensteaks mit Pilz-Speck-Soße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat € 13,00
- 3.) Rehragout mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat € 16,00
- 4.) Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und gemischtem Salat € 10,50
- 5.) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 9,80
- Hausgemachter Apfel-Streusel- oder Käsekuchen, Stück € 2,80

**Sa. 28.03. von 17 Uhr bis 19.30 Uhr +**

**So. 29.03. von 16.30 Uhr bis 18 Uhr**

- 1.) Hausmacher Vesper (Leber- und Blutwurst, Rauchfleisch aus eigener Schlachtung) mit Bauernbrot € 5,30
- 2.) Hausgemachter Schwartenmagen mit Essig, Öl, Zwiebeln und Bauernbrot € 5,30
- 3.) Wurstsalat mit Bauernbrot € 6,90
- 4.) Schweizer Wurstsalat (mit Käse) mit Bauernbrot € 7,50

Außerdem bieten wir aus eigener Schlachtung Wurstwaren in der 400g-Dose:

Sorten: Lyoner, Schinkenwurst, Schwartenmagen,

Leberwurst, Blutwurst, je Dose

€ 4,50

sowie eigenes Rauchfleisch (Bauchspeck, Hals, Schinken) 200g-Portion vakuumiert.  
(Preis je nach Sorte zwischen € 4,50 - € 9,00)