

# Speisekarte – Regional & Saisonal

 **Reservierung empfohlen:**

Tel: 0123 4567890 · E-Mail: kontakt@mundwerk-events.de

---

## Vorspeisen

- **Fränkische Kartoffelsuppe**  
Mit Majoran, Wurzelgemüse und gerösteten Brotwürfeln  
(aus fränkischen Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten)
  - **Bauernsalat mit Kräutern**  
Frischer Blattsalat mit Radieschen, Gurken und Apfelstücken  
(mit Honig-Senf-Dressing aus regionalem Rapsöl)
- 

## Hauptgerichte

- **Schwäbische Maultaschen in Brühe**  
Mit Zwiebeln und frischer Petersilie serviert  
(gefüllt mit Brät, Spinat und altem Brot aus der Region)
  - **Gebratene Forelle "Müllerin Art"**  
Mit Petersilienkartoffeln und Buttergemüse  
(Forelle aus bayerischer Zucht, Butter vom Hof nebenan)
  - **Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind**  
Mit Bratkartoffeln und Speckbohnen  
(herzhaft, regional, deftig)
- 

## Vegetarisch

- **Käsespätzle mit Röstzwiebeln**  
Hausgemacht mit Allgäuer Bergkäse  
(dazu ein kleiner Salat mit Apfelessig-Dressing)
  - **Rote-Bete-Risotto**  
Mit Meerrettichcreme und Sonnenblumenkernen  
(Bete vom Wochenmarkt, Risottoreis aus Niederbayern)
- 

## Desserts

- **Apfelküchle mit Zimtzucker**  
In Bierteig gebacken, serviert mit Vanillesoße  
(Äpfel aus der Region, Ei und Mehl vom Bauernhof)

- **Quarkknödel mit Zwetschgenröster**

Süß, flaumig und fruchtig

*(mit Quark vom Dorfmolkerei und frischen Zwetschgen)*

---



## **Getränkeempfehlung**

- Fränkisches Kellerbier
- Apfelschorle aus Streuobst
- Kräutertee aus regionalem Anbau