

Speisekarte – Regional & Saisonale

 **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
(herhaft, 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, flauzig und fruchtig
(mit Quark vom Dorfmolkerei und frischen Zwetschgen)
-



Getränkeempfehlung

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