

Samstag mittag

15.8.2020 / 11 - 13.30 Uhr

Brauerei & Wirtshaus
Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Portion Pommes mit Ketchup	2,70
Beilagensalat ^(1,3,6,11)	2,70
Grüner Salat groß mit Hausdressing ^(1,3,6,11) oder Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäse) oder Falafel	5,50 8,20 8,20
Schweineschäuferla mit 2 Klößen und Sauerkraut	10,80
Kalbsrahmbraten ⁽¹⁷⁾ mit 2 Klößen und Blaukraut	11,80
Entenbrust mit 2 Klößen und Sauerkraut ⁽³⁾	13,90
Tafelspitz mit Meerrettich ^(1,3,15,17) ,dazu 2 Klöße und Preiselbeeren ⁽¹⁵⁾	11,80
Sauerbraten ^(1,3,22) mit 2 Klößen und Blaukraut ^(1,3,11)	10,80
Bierbrauerbraten ^(2,3,4) - Schweinekernbraten in Biersoße mit Räucherbauch ^(2,3,4) , dazu 2 Klöße und Blaukraut	9,80
Schweinekernbraten mit 2 Klößen ^(2,3,15) und Bamberger Wirsing ⁽²²⁾	8,80

Öffnungszeiten

Mi. bis Fr. 11 – 14 und 16.00 – 22 Uhr

Sa. , und So. 11.00 – 22 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. Phosphat
8.Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10.chininhaltig 11.Süßungsmittel 13.gewachst 14.Taurin 15..Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20.Schwefeldioxid 21.Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere