

# Sonntag mittag

18.10.2020 / II - 13.30 Uhr

Brauerei & Wirtshaus  
**Göller**  
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Leberkloßsuppe <sup>(16,22)</sup>	3,80
Kürbiscremsuppe <sup>(17)</sup>	4,00
Beilagensalat <sup>(1,3,6,11)</sup>	2,70
Grüner Salat groß mit Hausdressing <sup>(1,3,6,11)</sup>	5,90
oder Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäse)	8,20
oder Falafel	8,20
Karpfenfilet gebacken <sup>(16,17,22)</sup> mit Kartoffelsalat	12,40
Schweineschäufelr mit 2 Klößen und Sauerkraut	10,80
Putenbrustbraten in Rahmsoße <sup>(17)</sup> mit 2 Klößen und Wirsing	9,80
Entenbrust mit 2 Klößen und Sauerkraut <sup>(3)</sup>	13,90
Tafelspitz mit Meerrettich <sup>(1,3,15,17)</sup> ,dazu 2 Klöße und Preiselbeeren <sup>(15)</sup>	11,80
Sauerbraten <sup>(1,3,22)</sup> mit 2 Klößen und Blaukraut <sup>(1,3,11)</sup>	10,80
Bierbrauerbraten <sup>(2,3,4)</sup> - Schweinekernbraten in Biersoße mit Räucherbauch <sup>(2,3,4)</sup> , dazu 2 Klöße und Blaukraut	9,80
Schweinekernbraten mit 2 Klößen <sup>(2,3,15)</sup> und Bamberger Wirsing <sup>(22)</sup>	8,80
Rehbraten mit 2 Klößen und Blaukraut	13,40

**In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:**

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärtzt 7. Phosphat  
8.Milchweiß 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