

Landlädle – Preisübersicht

Aus der Suppenküche:

Kürbissuppe	350 ml	4,5
Maronensuppe	350 ml	4,5
Getrüffelte Kartoffelsuppe	350 ml	4,5

Leckere Hauptgerichte für Zuhause zum Genießen:

Kalbstafelspitz	ca. 180 g	12,0
Wildschweinsauerbraten	ca. 180 g	13,0
Gemüselasagne mit Kräutersoße	ca. 220 g	11,5
Vegetarische Bolognese	ca. 250 g	6,5
Pfefferrahmgeschnetzeltes	ca. 350 g	13,5
Spannferkelrostbraten mit Dunkelbiersoße	ca. 180 g	11,5
Hirschgulasch	ca. 400 g	12,5
Sauerrahmbraten	ca. 160 g	11,5
Spätzle	ca. 200 g	3,5
Rotkraut	ca. 150 g	3,5
Kürbissuppe	ca. 350 ml	4,5
Semmelknödel	2 Stück	3,5

Landlädle – Preisübersicht

Soßen, um Ihren Gerichten das gewisse Extra zu verleihen:

Sauerbratensoße	250 ml	3,5
Pilzrahmsoße	250 ml	3,5
Jus	250 ml	3,5

Spezialöle für die Vielseitige Verwendung:

Thymian – Rosmarin	250 ml	4,0
Chili	250 ml	4,0
Knoblauch	250 ml	4,0

Selbstgemachte Brotaufstriche für einen guten Start in den Tag:

Winterzwetschgen	250 ml	3,5
Zitrusfrucht	250 ml	3,0
Kürbis Vanille	250 ml	3,5
Zwetschgen	250 ml	3,0
Heidelbeere- weiße Schokolade	250 ml	3,5
Bratapfel	250 ml	3,5