

Sonntag, 18. März 2018

Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker^{1,3,6} (auf Wunsch vegetarisch) 6,00
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödeln und knackigem Gemüse 6,50



Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat und Gurkensalat 20,90
Königsberger Klopse (aus Kalbfleisch) mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 14,50
1/2 Bauernente mit Rotkohl und Kartoffelklößen⁷ 18,50
Rindersaftgulasch mit Semmelknödeln 15,50
**Das Beste vom Schwein: Filet, Bratwurst, Kasseler und Blutwurst
mit Sauerkraut, Quetschkartoffeln und Malzbiersoße 18,90**



Winterkabeljau aus Norwegen:
Gebackenes Winterkabeljaufilet mit Kartoffel-Feldsalat und Remouladensoße 18,90
Gedämpftes Winterkabeljaufilet mit Blattspinat, Quetschkartoffeln und Senfsoße 18,90



Salatteller mit überbackenem Ziegenkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam 13,50
Senfeier mit Quetschkartoffeln vegetarisch 9,50
Vegane Buletten mit Spitzkohl, Salzkartoffeln und Gewürzgurken-Senf vegan 13,50



Apfelstrudel mit Rosinen, Nüssen und Vanillesoße 6,90
Halbgefrorenes von unserem hausgemachten Rumtopf mit Früchten und Schokoladenstreuseln 6,90

Dazu passend ein Glas Süßwein:

2006 Riesling Auslese „Serrig Schloss Saarsteiner“ Schloss Saarstein (VdP), Mosel, Glas 5cl 5,00

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro. Keine EC- und Kreditkarten, cash only!

www.prater-gaststaette.de