



Abhol-Speisekarte

**Abholzeiten: Samstag, Sonntag, Montag,
Dienstag und Mittwoch von 17.00 – 20.00 Uhr
Telefonische Bestellung täglich ab 13.00 Uhr möglich
Donnerstag und Freitag Ruhetag**

„Sau-Rucksäcke“ (unser Cordon Bleu)

Fränkischer Landschweinerücken, gefüllt mit zartem Hinterschinken^(2,3,4),
Kräuterbutter und Goudakäse⁽⁷⁾, paniert und ausgebacken,
serviert mit Pommes Frites und buntem Salat € 13,90

Bitte beachten: Dieses Gericht kann nur bis dreißig Minuten vor Küchenschluss bestellt werden,
und ist nicht als Seniorenportion erhältlich, Zubereitungszeit ab Bestellung: Mindestens 30 Minuten

„Bflacherl“ (unser Schnitzel „Wiener Art“)

Dünn geklopfte Steaklets vom fränkischen Landschweinerücken,
paniert und frisch ausgebacken mit Pommes Frites und buntem Salat € 11,90

„Bflacherl“ nach Jäger Art

Dünn geklopfte Steaklets vom fränkischen Landschweinerücken,
paniert und frisch ausgebacken,
serviert mit Champignonrahmsoße, Spätzle und buntem Salat € 13,40

„Bflacherl“ nach Pikanter Art

Dünn geklopfte Steaklets vom fränkischen Landschweinerücken,
paniert und frisch ausgebacken,
serviert mit Paprika-Zwiebel-Mais-Tomatensauce,
Pommes Frites und buntem Salat € 13,40

„Puten-Bflacherl“ (unser Putenschnitzel „Wiener Art“)

Dünn geklopfte Steaklets von der Putenbrust,
paniert und frisch ausgebacken,
serviert mit Pommes Frites und buntem Salat € 13,90

Zarter Rinderbraten in Rotweinsahnesoße

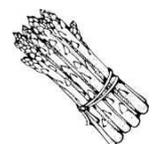
Zarter Braten von der Fränkischen Jungbullen-Semmerrolle an Rotweinsahnesoße,
serviert mit Spätzle und Blaukraut € 14,90

Portion Grünsfelder Spargel mit Salzkartoffeln und Holländischer Soße € 14,90

serviert mit

Bflacherl (Schnitzel „Wiener Art“) € 6,50

Gekochter Hinterschinken € 5,50





Zwei Hausgemachte Hackfleischküchle
an ChampignonrahmsöÙe,
serviert mit Spätzle und buntem Salat € 12,40

Zwei Hausgemachte Hackfleischküchle
an Paprika-Zwiebel-Mais-TomatensoÙe,
serviert mit Pommes Frites und buntem Salat € 12,40

Dialog von Butterspätzle, Gemüsewürfelchen und GoudakäÙe,(7)
serviert mit buntem Salatteller € 11,20

Currybockwurst_(1,2,4)
mit heißem pikantem Curryketchup und Pommes Frites € 7,90

Hausgemachter Wurstsalat „Dittigheimer Art“_(1,2,4)
Wurst_(1,2,4), Zwiebeln und Essiggurke in feinen Streifen, mit Essig und Öl angemacht,
fein garniert, serviert mit Brot und Butter
€ 7,90

Knoblauchkartoffeln mit cremigen Knoblauchdip € 5,20

Bunter Salat € 3,90

Salatvariationen

„Schlemmer“ mit gebratenen Medaillons von der Jungen Putenbrust
€ 12,90

„Thunfisch“ mit marinierten Thunfischstückchen
€ 13,90

„Garnelen“ mit zwei gebratenen GarnelenspieÙen
€ 15,50

Wenn Sie von unseren portionierbaren Gerichten
eine kleinere Portion möchten, schreiben wir Ihnen 1,50 € gut.

Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Speisen: 1 = mit Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Milcheiweiß, 4 = Antioxidationsmittel,
5 = SüÙungsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Farbstoff, 8 = Zuckercouleur

Hotel-Landgasthof Grüner Baum * Tel. 09341 / 5162
Rathausplatz 5 * 97941 Tauberbischofsheim
info@gruener-baum-dittigheim.de * www.gruener-baum-dittigheim.de