

Liebe Gäste,
unser Angebot für Sie im Straßenverkauf vom 7. – 9. Mai

(Abholzeiten: Freitag und Samstag 17.30 bis 19.30 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14 Uhr)

Wild aus den Revieren Banzenweiler und Mosbach, Karpfen aus eigener Zucht, Spargel vom Hof Tyroller.

Spargelcremesuppe.....5,90 **Bärlauchcremesuppe**.....5,90

Rehbraten klassisch mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und frischen Salaten.....14,50

Rehaufbruch mit hausgemachten Spätzle.....9,80

Filet vom Rehrücken in Thymiansoße mit Serviettenknödel und frischen Salaten.....23,90

Lendengeschnetzeltes mit Spargel & Bärlauch, vom Metzger Krannich, mit hausgemachten Kroketten..16,90

Hausgemachte KartoffelBärlauch-Teigtaschen – in Weißweinsauce mit Parmesan.....12,90

Rindergoulasch – Weiderind vom Bauernhof Gröninger – mit Kartoffelbrei und frischen Salaten...11,90

Krustenbraten aus der Schulter (Sonntag), vom Metzger Krannich, mit Knödel und frischen Salaten...11,90

geröstete Gänseleber – vom Bauernhof Hirsch – mit Schwenkkartoffeln und frischen Salaten....13,90

Bauernnudeln mit Bärlauchpesto & Spargelstücken14,90 mit gerösteten **Karpfenstreifen**.... 16,90

Eine Portion **Schrobenhausener Spargel** 250 gr als Beilage.....11,90

Portion **Spargel mit zerlassener Butter**, Schwenkkartoffel und paniertem **Schnitzel**.....20,50

Portion **Spargel im Bärlauch-Emmerpfannkuchen** mit Käse überbacken.....14,90

Pfefferhacksteak – vom Bauernhof Gröninger – mit Pommes frites.....8,90

Paniertes Schnitzel vom Metzger Krannich mit GurkenGmanschi.....10,90

Karpfenchips mit Bärlauchremoulade und Süßkartoffelpommes.....9,80

Karpfenknusper mit Kartoffelsalat und frischen Salaten.....11,90

Gebackenes **Karpfenfilet** mit Kartoffelsalat und frischen Salaten.....12,50

Karpfenfilet natur mit Mairüben Gemüse, dazu Schwenkkartoffeln.....13,90

Filets von Egli mit LeindotterHonigSenf-Dressing, dazu gebratene Kartoffeln und frische Salate....18,90

Hausgemachtes Dessert zum Mitnehmen:

lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Erdbeeren...5,90

Eierlikör-Vanille mousse mit Erdbeeren....5,90

Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen werden eingehalten. Ein bargeldloses Bezahlen ist möglich.

Wir bitten um telefonische Vorbestellungen bis zum Vortag unter Tel. 09852-2594 oder
per E-Mail an info@sindel-buckel.de.

Familie Sindel samt Team freut sich, Sie auf diese Weise in schwierigen Zeiten bewirten zu können!

Aus der Region – für die Region. Genießen für das Land.

Gasthaus Sindel-Buckel mit Karpfenhotel und Herrenhaus, Spitalstraße 28, 91555 Feuchtwangen, www.sindel-buckel.de