



S P E I S E N V O R A U S W A H L

Gruppe:	am:	um:
---------	-----	-----

Gericht	Preis	Vorspeise	Hauptspeise
1 Bunter Beilagensalat 3, L	4,90 €		
2 Kartoffelrahmsuppe „Alt Machern“ G, A ¹	5,90 €		
3 Winzersülze mit Remoulade und Wirtshaus-Kartoffeln 1, 3, 5, C, J, I	14,20 €		
4 Spießbraten mit Biersauce; Kartoffelklöße und Rotkohl 1, 3, 6, I, L, A ¹	15,20 €		
5 Braumeisterschnitzel mit Klosterbiersauce und Pommes Frites 2, A ^{1,1}	15,50 €		
6 Seelachs mit Kartoffelsalat und Remoulade 4, C, G, J, A ¹	15,90 €		
7 Spätzlepfanne mit Gemüse und Champignon-Rahm-Sauce A ¹ , C, G, I	15,70 €		
8 Braumeistertoast Kloster Brotscheibe, Schweinefilettranchen, Champignons Sauce Hollandaise & Salatgarnitur	15,50 €		
9 Salade du Chef Blattsalate, Hähnchenbruststreifen, Champignons, Balsamico-Öl-Dressing, Klosterbrot A, A ²	15,90 €		
10 Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti 3, A ¹ , G	19,50 €		
11 Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf 1, 3, J, G, C	12,20 €		
12 Rote Grütze mit Vanilleeis G	5,90 €		

Diese teilen Sie Ihre Vorauswahl bis 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn unter der Rufnummer
06532 95150 mit.

Legende

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	Allergene
1) Konservierungstoff	A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹ , Roggen ² , Gerste ³ , Hafer ⁴ , Dinkel ⁵ , Kamut ⁶ , Hybridstämme ⁷)
2) Farbstoff	B) Krebstiere
3) Antioxidationsmittel	C) Eier
4) Süßungsmittel (Sachharin ^a , Cyclamat ^b , Aspartam ^c (Phenylalaninquelle), Acesulfam ^d)	D) Fisch
5) Phosphat	E) Erdnüsse
6) Geschwefelt	F) Soja
7) Chininhaltig	G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8) Koffeinhaltig	H) Schalenfrüchte (Mandel ¹ , Haselnuss ² , Walnuss ³ , Cashew ⁴ , Pecannuss ⁵ , Paranuss ⁶ , Pistazie ⁷ , Macadamianuss ⁸ , Queenslandnuss ⁹)
9) Geschmacksverstärker	I) Sellerie
10) Geschwärzt	J) Senf
11) Gewachst	K) Sesamsamen
12) Gentechnisch verändert	L) Schwefeldioxyde mit Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
	M) Lupinen
	N) Weichtiere