

Landgasthof
"Zum Bären"
Thüngersheim

Auszug aus unserer Speisekarte

Aus dem Suppentopf

*Bärlauchsüpple
Mit frischem Rahm und Crisstinis*

*Fränkische Leberknödelsuppe
mit Schwimmerli*

*Macciato von der Schwarzwurzel
Mit Chilifäden und Chorizzo*

Vorspeisen

*Kleiner Frühlingssalat mit Rosa Roastbeef und gebackenen
Riesengarnelen*

*Frühlingssalat in Zitronen-Thymian Dressing
an Teilen vom Wiener Backhähnchen
Stangenweißbrot*

Hauptgerichte

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
Pommes frites, Salat der Saison*

*Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Preiselbeeren und Butternudeln*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Roastbeef)
mit Krautspätzle und Marksalat*

*Schweineschäufele in Dunkelbiersauce
mit Kräuterspätzle und Frühlingssalat*

*Heimischer Wildschweinbraten
Preiselbeerbirne, Kartoffelkloß
und Blattsalat*

Lammgerichte

*Geschmorte Lammschulter
auf feinem Rosmarienus
Knoblauchkartoffeln*

*Hüftsteak vom Rhönlamm
mit Rotweinschalottenbutter
Röstis und Marktsalat*

*Lammrücken
mit Thymian und Senf gebraten
auf Speckbohnen und Weges Patatos*

Fischgerichte

*Variation von Salz und Süßwasserfischen
auf Bärlauchschaum
Butternudeln und Blattsalat*

*Bachsaibling (Müller gebraten)
Biokartoffeln und Salat vom Markt*

Vegetarisch

*Allgäuer Käsespatzen mit
Röstzwiebeln und Blattsalat
Lauch Quiche mit Le Gruyere
und Salatpäckchen*

Spezialitäten vom frischen Bärlauch

*Mein Schweinelendchen „Pfarrers Art“ in einer Rahmsauce
mit frischem Bärlauch, hausgemachte Bärlauchspätzle
und Frühlingsalat*

*Hähnchenbrustfilet vom Rost, mit Bärlauchbutter,
Grilltomate, Röstis und Salat vom Markt*

*Nudeltäschchen mit Bärlauch, in feiner Sahnesauce
Salat vom Markt*