

Gaststuben-Karte (Woche 16)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust (CH) an roter Thaicurry-Ananassauce im Reismix Ring	24.50
Sämiger Frühlingsmochel-Champignonsrisotto mit gebratenen Tofuwürfel	23.50
„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) mit Kartoffelstock & Ofengemüse	32.50
Club Sandwich (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“ serviert mit diversen Salaten	26.50
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ (CH, Nierstück) mit Preiselbeeren & Pommes frites	36.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Säuli“

Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	25.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	28.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	29.50
Zuschlag Gemüse	4.50

„Chalti Chuchi“

Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „Mostkrug“	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50

Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage!