

Gaststuben-Karte (Woche 24)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf 6.50

Bunter saisonaler Blattsalat 9.50

Poulet Brust gebraten (CH) mit Chili-Knoblauch Dip auf buntem Gemüsebeet 24.50

Mediterran gefüllte Gemüse-Ravioli an Haselnuss-Salbeibutter & Parmesan 23.50

Schweinsfiletwürfel (CH) an Sauce Stroganoff & gratinierte Polentaschnitten 34.50

Clubsandwich „Art des Hauses“ serviert mit diversen Salaten 26.50

Siedfleisch Salat (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“ 26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“

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!