



Kalbs–Metzgete

Ab Dienstag, 21. Februar 2023
bis und mit Freitag 24. Februar 2023
Jeweils von 11.30 Uhr – 14 Uhr
und ab 17 Uhr – 22 Uhr

RESERVATION ERWÜNSCHT!

Es hät solang's hät!

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Kalbsmilken nach Grossmutterart Milken in Bratbutter gebraten mit Haus- oder Italienischdressing	14.50
Gemischter Salat Tomaten, Bierrettich, Gurken, Grüner Salat mit Haus- oder Italienischdressing	8.50
Grüner Salat	6.80

Hauptgerichte (Seite 1 von 2)

Kalbskopf an einer schmackhaften Weissweinrahmsauce	18.00
Traditionelle Olmabratwurst mit pikanter Zwiebelsauce	10.00
Kalbsbraten, nach eigenem Rezept von der Chefin zubereitet	19.00
Kalbsleberli geschnetzelt, liebevoll gebraten in Bratbutter, mit Meersalz und Knoblauch gewürzt	21.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart feine Rahmsauce mit Pilzen und Nierli	23.00
Wienerschnitzel paniert 2 Stück in Bratbutter gebraten	24.00

Hauptgerichte (Seite 2 von 2)

Cordon Bleu paniert, mit Appenzellerkäse und Schinken gefüllt	24.00
Kotelett in der Pfanne gebraten, ca. 220-240 gr.	28.00
Kalbsragout nach Art des Hauses	18.00
Kalbsbrust gefüllt	18.00
Ossobucco Haxen geschmort, ca. 220-240 gr.	19.00
Steak mit Kräuterbutter, vom Nierstück	29.00

Beilagen

Eier-Spätzli	5.00
Rösti	5.00
Salzkartoffeln	4.00
Pommes-Frites	5.00
Kroketten	5.00

Dessert

Sorbet Zitrone, Zwetschgen oder Mango, je 2 Kugeln	7.00
---	------

Alle Preise in CH-Franken

Das Steinachteam wünscht Euch en Guete

Inklusive 7.7% Mwst.