

MISSBACH GASTRONOMIE

Herzlich Willkommen, schön dass Du da bist - wir freuen uns sehr über deinen Besuch!

Lust auf einen Hugo, Aperol Spritz oder ein Glas Sekt?

Beilagensalat <small>vegan</small>	3,-
Gelbes Linsensüppchen <small>vegan</small> mit Kokos und Kurkuma, Ofenfrisches Baguette	klein 4 / groß 7
Gaisburger Marsch Eintopf mit Tafelspitz, Knöpfle, Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln in Brühe	8,-
Rosenau Gartenbowl mit Falafel <small>vegan</small> Eingelegte Kichererbsen, gebackene Süßkartoffel, Cous cous mit Kurkuma, Falafel und gemischter Blattsalat	13,-
Großer bunter Salat mit mariniertem Ziegenkäse + Rote Bete <small>vegetarisch</small>	11,50
Geschmelzte Maultaschen Maultaschen von unserem Metzger mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat	10,90
Käserahmknöpfle <small>vegetarisch</small> Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmelze und ein kleiner gemischter Salat	9,90
Vegane Rote Bete Maultaschen auf lauwarmen Kartoffelsalat Soja-Meerrettichsöble + Beilagensalat <small>vegan</small>	11,90
Pasta gefüllt mit cremiger Feige + Pecorino <small>vegetarisch</small> Schnittlauchbutter, Kirschtomaten	11,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Mit lauwarmen Kartoffelsalat und einem kleinen Beilagensalat	13,90
Marillenknödel auf Zwetschgenröster <small>vegetarisch</small> Geschmelzter Knödel und Gartenminze	5,50
Studentenfutter oder Erdnüsse <small>vegan</small>	3,-

Unsere Speisen und Getränke enthalten Allergene, weitere Infos im Lokal oder auf www.missbach-catering.de

Alle Preise in Euro und gesetzlicher MwSt. / 14.01.22