Ranzinger
Panorama-Landgasthof

28. April 2024

Weinempfehlung

Weißwein

„Signature Saint-Lannes
Cotes de Gascogne
frisch, fruchtig

0,25l € 5,90

Rotwein

„Villa des Anges"
Red Blend Reserve
Languedoc-Roussillon
Cabernet Sauvignon
samtig, dunkle Beeren

0,25l € 6,50

Bei Fragen bzgl. Allergenen u. Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Aktuelles aus der Küche

UNSERE EMPFEHLUNG DES TAGES

Pfannkuchensuppe	3,90
Spargelcremesuppe	4,50
Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	15,50
Pfeffersteak mit Kroketten und Salatteller	21,50
Port. Gänsebrust mit Reiberknödel und Blaukraut	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Salatteller	19,50
Schweinelendchen mit Gäuboden-Spargel, Sauce Hollandaise und Rosmarinrösti	18,50
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	16,50
Kalbsgeschnetzeltes mit Rosmarinrösti und Salatteller	15,50
Krustenbraten vom Schwein mit Reiberknödel und Salatteller	14,00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller	15,50
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	13,50
Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	11,50
Gemüselaibchen mit Kräuterdip und Salatteller	14,00
Sonnenwaldsalat mit gebackener Hähnchenbrust und Kürbiskernöl	14,00
Bunter Salatteller mit überbackenem Ziegenkäse	14,00
Vanilleeis mit hausgemachtem Holunderlikör und Sahne	5,50