



## Juni

<b>Bier des Monats: Bauhöfer Keller Nr. 5 0,33l</b>	<b>3,90€</b>
<i>Naturlabellen und unfiltriert im kältesten Lagerkeller Nr. 5 gereift.</i>	
<b>Wurstsalat</b>	<b>7,50€</b>
<i>Lyonerstreifen mit eingelegten Gurken, Paprika, Zwiebeln und Vinaigrette</i>	
<b>Feta in Blätterteig  <b>vegetarisch</b></b>	<b>7,80€</b>
<i>Mit Honig und geröstetem Sesam</i>	
<b>Bratwurst mit Sauerkraut</b>	<b>11,90€</b>
<i>Knackige Wurst vom Grill mit etwas Sauerkraut &amp; Brot serviert</i>	
<b>Rote-Bete-Salat  <b>vegetarisch</b></b>	<b>6,90€</b>
<i>Salat bestehend aus: Rote Bete, Zwiebeln, Feta, garniert mit etwas Balsamico Creme &amp; Walnüssen</i>	
<b>Portion Kartoffelsalat (kalt)  <b>vegan</b></b>	<b>3,80€</b>
<i>Schwäbischer Kartoffelsalat mit feiwürziger Essig-Öl Marinade</i>	

## Juli

<b>Bier des Monats:</b> <i>Bauhöfer Schwazwald Marie</i>	<b>Wurstsalat</b> <i>Lyonerstreifen mit Gurken, Paprika, Zwiebeln und Vinaigrette</i>
<b>Gegrillter Oktopus</b> <i>Fein marinierter Oktopus vom Grill serviert mit Olivenöl &amp; Knoblauch</i>	<b>Gebratene Maultaschen</b> <i>Traditionell Schwäbisch oder vegan in der Pfanne gebraten</i>
<b>Panierter Seelach</b> <i>Seelachsfilet in knuspriger Panade frittiert mit etwas Remoulade</i>	<b>Portion Kartoffelsalat</b> <i>Schwäbischer Kartoffelsalat mit feiwürziger Essig-Öl Marinade</i>