

Tante Emma im Gastraum aufgebaut  
immer Donnerstag bis Samstag von 15-18 Uhr

Sauerteigbrot nach Chad Robertson	7,00
Roggen-Gewürzbrot	7,00
Nussbutter	4,50
Rote-Beete-Chutney	4,50
Grapefruit-Chutney	4,50
Zwiebel-Ingwer-Chutney	4,50
Gepickeltes Gemüse	6,50
Dressing des Monats	7,00
Suppe des Monats	6,50
Schönbuch-Linsen (als „Eintopf“)	6,50
Schwarze Walnüsse	12,00
Gebeizte Lachsforelle (pro 100g)	6,50
Wildpfefferbeißer (pro 100g)	5,00

Von unseren Erzeuger\*innen:

Espressobohne Simba Bavaria Roasting Company (500g)		13,50
Pyscis Gourmet Fish Conserves	ab	7,50
Mühlberg-Honig der Familie Bräutigam		6,00
Schönbuch-Linsen (roh) der Familie Binder		5,50
„Georgsenf“ Senfmühle Jörg Hündorf 250ml im Steintopf		8,00
Jamei Laibspeis Hartkäse (pro 100g)		4,80
Probierpaket vom Brauhaus Floss (6er)		8,50
Balsamico Classico (250ml) Weingut Störrlein Krenig		16,50
Schaumweine, Weißweine oder Rotweine	ab	8,50
Destillate der Brennerei Kriechenbauer	ab	25,00

Auf Vorbestellung – bis Montagabend:

Frische Lachsforellen von Andreas Rösch (pro 100g)	2,20
als Filet (pro 100g)	2,90