

WOCHENKARTE

TÄGLICH FRISCH GEKOCHT!

Warm oder kalt auch zum Mitnehmen.

Montag, 21.04.2025 bis Samstag, 26.04.2025

Ostermontag

geschlossen

Dienstag

Dunkelbiergulasch | Semmelknödel | Salat ^{1,2,4}

12,80 €

Gnocchi-Gemüsepfanne | Bärlauchsauce | Salat ^{1,2,4} 

10,90 €

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat ⁴ **Nur im Stammhaus Fußgängerzone**

11,50 €

Hackbraten | Wirsinggemüse | Butterkartoffeln ^{1,2,4}

11,90 €

Pikantes Bami Goreng mit Erdnussbutter, Limette, Sojasauce | Bandnudeln | Salat ^{1,2,3,10}  **10,90 €**

Donnerstag

Saftiges Kassler | Sauerkraut | Püree ¹⁶

11,50 €

Kartoffelrösti mit Gemüse und Mozzarella überbacken | Kräutersahnesauce | Salat ^{1,2,4} 

10,90 €

Freitag

Gebratenes Zanderfilet | Rahmlauch | Röstkartoffeln ^{1,4,9}

14,90 €

Hühnerfrikassee mit Frühlingsgemüse | Butterreis | Salat ^{1,2,4}

12,50 €

... und viele weitere wechselnde Speisen und Grill-Klassiker.

Dazu passend gibt es frische Salate und Salat-Bowls aus unserer Feinkostküche.

Samstag Nur am Ostring - von 11:30 – 13:00 Uhr

Wechselnder Mittagstisch nach Empfehlung unseres Küchenchefs.

Natürlich auch vegetarisch 

GUT ZU WISSEN: Unser Gemüse beziehen wir regional von der Firma MÖNCH aus Großenbrach.

BISTRO AM OSTRING – 11:30 – 14:30 Uhr
Bestellungen Tel. 0971 / 699356-44

BISTRO STAMMHAUS – 10 – 15 Uhr
Bestellungen Tel. 0971 / 699356-11

FABER FEINKOST GMBH & CO. KG | Münnerstädter Straße 1 | Obere Marktstraße 11 | 97688 Bad Kissingen | www.faber-feinkost.de

Wir verzichten soweit wie möglich auf unnötige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet. Bitte befragen Sie hierzu auch unsere geschulten Mitarbeiter. Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide | (2) Eier | (3) Erdnüsse | (4) Milch (inkl. Laktose) | (5) Sellerie | (6) Sesamsamen | (7) Lupinen | (8) Krebstiere | (9) Fisch | (10) Soja | (11) Schalenfrüchte | (12) Senf | (13) Schwefeldioxid und Sulfite | (14) Weichtiere (Mollusken) | Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff | (16) mit Nitritpökelsalz | (17) mit Phosphat | (18) mit Geschmacksverstärker. Eine Kreuzkontamination im Herstellungsprozess kann trotz sorgfältiger Zwischenreinigung und getrennten Arbeitsmaterialien nicht ausgeschlossen werden.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

 **VEGETARISCH**