



METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —


WOCHENKARTE

TÄGLICH FRISCH GEKOCHT!


Warm oder kalt auch zum Mitnehmen.

Montag 09.12.2024 bis Samstag 14.12.2024

Montag

Winzergulasch mit Bacon und Schalotten Semmelknödel Tagessalat ^{1,2,4,12}	12,50 €
Gemüsebratlinge Rahm-Lauchgemüse Röstkartoffeln ^{1,2,4} 	10,90 €

Dienstag

Kesselfleisch Kraut Püree ^{1,2,4,16}	9,90 €
Weinhähnchen in Schwarzriesling-Sauce Bandnudeln Tagessalat ^{1,2}	13,90 €
Spätzlepfanne mit Gemüse Kräutersauce Tagessalat ^{1,2,4} 	10,90 €

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen Pommes Salat ⁴ Nur im Stammhaus Fußgängerzone	10,90 €
Hackbraten Wirsinggemüse Kartoffelpüree ^{1,2,4}	12,50 €
Curry-Linsen in Kokosmilch Basmatireis Salat ^{1,2} 	10,90 €

Donnerstag

Ofenfrische Gänsekeule Apfelrotkraut Kartoffelklöße ^{1,2}	15,50 €
BBQ-Meatballs Kartoffelwedges Tagessalat ^{1,4}	11,90 €

Freitag


Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Petersilienkartoffeln Tagessalat ^{4,9}	12,50 €
Tagliatelle Rahmblattspinat Tagessalat ^{1,2,4} 	10,90 €

... 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 Größenbrach.

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

BISTRO STAMMHAUS – 10 – 17:30 Uhr
Bestellungen Tel. 0971 / 699356-11

FABER FEINKOST GMBH & CO. KG | Műnnerstadter StraÙe 1 | Obere MarktstraÙe 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.

