

## ABHOLSERVICE IM „ALTEN PFARRHAUS“

Freitag, 29. Januar 2021: 18:00h bis 20:00h

Samstag, 30. Januar 2021: 18:00h bis 20:00h

**Bestellungen nehmen wir AB SOFORT entgegen:**

telefonisch: 06728 256

per Mail: [schaser@altes-pfarrhaus.de](mailto:schaser@altes-pfarrhaus.de) (am Abholtag bis 16h erreichbar, sonst telefonisch)

### Leckereien

**SCHNITZEL „WIENER ART“** dazu Pommes Frites und gemischter Salat - 13,90 €

**HACKSTEAK** mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und frischen Champignons - 11,90 €

**„EN KORB VOLL HINKELSKNOCHE“** knusprig frittierte Hähnchenflügel und gemischter Salat – 12,50 €

**LENDENTOPF** Schweinefilet mit Gemüse und Kroketten - 15,50 €

hausgemachte **SPINATKNÖDEL** in Olivenöl mit frischem Parmesan - 11,90 €

**GROSSER SALATTELLER** mit Eiern vom glücklichen Huhn, saisonalem Gemüse, pikante Kräutersoße, dazu Baguette

wahlweise mit:

Käse- & Schinkenstreifen – 12,50 €

mariniertem Fetakäse – 12,50 €

**HERINGSFILET** in hausgemachter, kräftiger Sahnesoße mit Äpfeln, Gurken und Ananas, garniert mit gerösteten Mandeln und Zwiebeln, dazu Pellkartoffeln – 11,90 €

#### **BEILAGEN:**

kleiner Salatteller 3,90 €

Pommes Frites, Kroketten, Herzoginkartoffeln je Portion 3,90 €

### GEKÜHLTE *Weine* (Preise ab Hofverkauf)

**Nr. 1B**      **2018er Grüner Silvaner**, trocken

im Duft Ananas- und Pfirsichfrucht; im Geschmack viel Frucht und etwas Kräuter

Weingut Franz, Appenheim

Säure: 6,5 g/l Restzucker: 3,8 g/l Alc.: 12,5 %

0,75l: 6,90 €

**Nr. 6.**      **2019er Sauvignon Blanc**, trocken

vom Muschelkalkboden, wunderbare Frucht

Aufsteiger im Gault Millau

Weingut Franz, Appenheim

Säure: 7,2 g/l Restzucker: 3,5 g/l Alc.: 12,5 %

0,75l: 6,90 €

