GASTHAUS

Kirchenwirt

SEIT 1900

ARNSTORF

Menükarte

Suppen und Vorspeisen

Bratspätzlesuppe (Kalbsbrat) (1) (b)

Leberspätzlesuppe (1) (c)

Leberknödelsuppe (gebacken oder gekocht) (1) (c)

Spargelcremesuppe (1)

Broccolicremesuppe (1)

Hausgemachtes Rehragout mit Knödel (2) (c)

Hausgemachtes Entenjung mit Knödel (2) (c)

Zusatzsoffe: (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Farbstoff, (3) „gewachst“, (4) mit Süßungsmittel
(5) mit Phosphat, (6) mit Geschmacksverstärker
Allergene Stoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), (b) Laktose, Milchzucker, (c) Eier, (d) Meeresfrüchte, Fisch, (e) Sellerie, (f)Senf

GASTHAUS

Kirchenwirt

SEIT 1900

ARNSTORF

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (a,c)

Cordon bleu mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat (a,c)

„Schwabenteller“ Schweinelendchen mit
hausgemachten Käsespätzle, Röstzwiebel, Gemüse und Salat (2) (c)

Schweinelendchen in Pfeffercognacsauce mit
hausgemachten Spätzle, Rösti-Taler und Salat (2) (c)

„Jägerfilet“ Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit
hausgemachten Spätzle, Kroketten und Salat (2) (c)

Schweinebraten vom Strohschwein mit Knödel, Kraut und Salat (2) (c)

Gefüllte Kalbsbrust mit Knödel und Salat (2) (c)

Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffelsalat und Salat (a)

Zusatzsoffe: (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Farbstoff, (3) „gewachst“, (4) mit Süßungsmittel
(5) mit Phosphat, (6) mit Geschmacksverstärker
Allergene Stoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), (b) Laktose, Milchzucker, (c) Eier, (d) Meeresfrüchte, Fisch, (e) Sellerie, (f)Senf

GASTHAUS

Kirchenwirt

SEIT 1900

ARNSTORF

Hauptgerichte vom Schwein, Kalb, Rind und Wild

Kalbsnierenbraten mit Knödel und Salat (2) (c)

Burgunderbraten mit hausgemachten Spätzle /
oder Knödel und Salat (2) (c)

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites,
Röstzwiebel und Salat

„Grillteller“ mit Pommes frites und Salat (5,6)

Rehbraten mit hausgemachten Spätzle,
gef. Birne und Salat (2) (c)

¼ Ente mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Salat (2)

Portion Gänsebrust mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Salat (2)

Zusatzsoffe: (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Farbstoff, (3) „gewachst“, (4) mit Süßungsmittel
(5) mit Phosphat, (6) mit Geschmacksverstärker
Allergene Stoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), (b) Laktose, Milchzucker, (c) Eier, (d) Meeresfrüchte, Fisch, (e) Sellerie, (f)Senf

GASTHAUS

Kirchenwirt

SEIT 1900

ARNSTORF

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne (2,4) (b)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (2,4) (b)

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne (2,3,4) (b)

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne (2,3,4) (b)

Zusatzsoffe: (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Farbstoff, (3) „gewachst“, (4) mit Süßungsmittel
(5) mit Phosphat, (6) mit Geschmacksverstärker
Allergene Stoffe: (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), (b) Laktose, Milchzucker, (c) Eier, (d) Meeresfrüchte, Fisch, (e) Sellerie, (f)Senf

GASTHAUS

Kirchenwirt

SEIT 1900

ARNSTORF

Info / Kontakt

Zu jedem Gericht erhalten Sie einen Salatteller aus fünf verschiedenen (saisonbedingt) frischen Salaten.

Außerdem bieten wir auch Buffets mit Wurst-, Fleisch-, Fisch-, und Käsespezialitäten sowie verschiedene Salate und Brote an.

Sie haben etwas nicht auf unserer Speisekarte gefunden? Sagen sie uns einfach Ihren persönlichen Wunsch.

Preise auf Anfrage.

Gasthaus Kirchenwirt

Raimund Strohmayer

Kirchenstrasse 11, D-94424 Arnstorf

Tel. 0 87 23 / 405 | Fax: 08723 / 9 76 80 09

www.kirchenwirt-arnstorf.de

info@kirchenwirt-arnstorf.de