

Suppen	Pro Portion	Preis pro Portion	Anzahl
Große Leberknödel, Rinderbrühe, Gemüsewürfel			
Gulaschsuppe	250 ml		
Kartoffelsuppe, Speckwürfel, Majoran	250 ml		
Blumenkohlcremesuppe mit Einlade	250 ml		
Salate	je 120 g		
Bohnensalat			
Karottensalat roh			
Karottensalat gekocht			
Blumenkohlsalat			
Kraut-Karottensalat			
Tomatensalat			
Blattsalat mit zweierlei Dressing			
Beilagen			
Klöße, 90 g	je Stück		
Spätzle	je 200 g		
Reis	je 200 g		
Kartoffelgratin	je 200 g		
Nudeln	je 200 g		
Thymian- oder Rosmarinkartoffeln	je 200 g		
Kartoffelsalat	je 200 g		
Bohnengemüse	je 120 g		
Sauerkraut	je 120 g		
Bayerisch Kraut	je 120 g		
Karottengemüse	je 120 g		
Mischgemüse	je 120 g		
Blumenkohlgemüse	je 120 g		
Belegte Brötchen			
Brötchenhälften mit Belag nach Wahl, garniert	je Stück		

Belegte Platten nach Wunsch	Pro Portion	Preis pro Portion	Anzahl
Käse, Schinken, Räucherwürste, Räucherlachs, gebeizter Lachs, Räucherforelle, Bauernschinken mit Honigmelone	Preis auf Anfrage	Tagespreis	
Hauptgerichte			
Schweinebraten			
Gebackene Schweinshaxe	Ca. 700 – 800 g		
Schweineschäufelr	Ca. 650 – 750 g		
Gespickter Rinderbraten			
Sauerbraten			
Geschmorte Ochsenbäckchen			
Gefüllter Schweinebraten			
Gebeizter Schweinebraten, Pfeffer oder Kräuter			
Reh- Wildschwein- oder Hirschbraten			
Entenbraten			
Krenfleisch			
Braten immer mit passender Soße			
Schweinelenchen im Schinkenmantel mit Pfeffer- oder Champignonsoße			
Puten-Currygeschnetzeltes			
Schweinerahmgeschnetzeltes			
Hähnchenbrust mit rosa Pfeffersoße			
Schweineschnitzel, paniert			
Cordon bleu, mit Käse und gekochtem Schinken gefüllt oder Füllung nach Absprache			
Vegetarisches	Ca. 450 g		
Nudel-Gemüsepfanne (in Rahm, mit getrockneten Tomaten, frischen Pilzen und Kapern)			
Bandnudeln in Gemüserahm			
Bunde Spätzle-Pilz-Gemüsepfanne mit Rahm			
Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahm			

HausgemachteDesserts in Gläschen, garniert	Pro Portion	Preis in Euro	Anzahl
Rote Grütze mit Vanillesoße			
Schokoladenmousse weiß			
Schokoladenmousse schwarz			
Tiramisu			
Panna Cotta			
Mindestabnahme pro Glas/Sorte 10 Stück			
Als weiteren Service bieten wir			
Besteck und Teller	Pro Gedeck		
warmhalte Rechaud mit Brennpaste und Vorlegebesteck bei Speisenbestellung inklusive			
Nicht das Richtige dabei? Weitere Gerichte, gerne auf Anfrage Transportkosten: innerhalb der Gemeinde Obertrubach kostenfrei bis 10 km: 10,00 bis 20 km: 20,00 Selbstverständlich können Sie Ihre Speisen auch direkt bei uns abholen. Preis inkl. 7 % MWSt Preisänderungen vorbehalten			



Inh. Heinrich Schmitt
Bärfels-Dorfstr. 38 91286 Obertrubach
Tel: 09245 9188
Internet: www.drei-linden.com E-Mail: info@drei-linden.com

Bestellschein/Auftragserteilung

Vorname	
Nachname	
Straße	
PLZ	
Ort	
Datum/Uhrzeit der Veranstaltung	
Anzahl der Personen	
Telefonnummer	
E-Mail	

Anmerkungen und Wünsche:

Datum:

Unterschrift:
