

Speisen für Mittwoch, 06.01., 11.30 – 14.00 Uhr
Sonntag, 10.01., 11.30 – 14.00 Uhr

Maronencremesuppe	5,20
Kartoffel-Gemüsesuppe mit gebrannten Zwiebeln	4,50
Schäuferle aus dem Backofen	11,80
Kalbshaxenfleisch	15,50
Sauerbraten von der falschen Rinderlende	14,00
jeweils mit Kloß und Salat	
½ bayerische Bauernente mit Kloß und Blaukraut	18,00
Rinderragout nach Art der Provence mit Orange und Rotwein	
Kartoffelplätzchen und Salat	16,50
Almzeller Schnitzel – mit Kochschinken, Käse und Zwiebel gefüllt	
Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,50
Kalbstaufelspitz auf Meerrettichsoße	
Salat und Kartoffeln	16,50
Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzen Rahmsauce	
Kartoffelplätzchen und Salat	15,50
Wildragout – Hirsch und Reh – in Rotwein-Preiselbeersauce mit	
Serviettenknödel und Salat	15,50
Wachtelpraline ausgelöst – 2 Stück - mit Semmel/Trüffelüllung	
auf Rahmwirsing und Reibekuchen	19,00
Fränkisches Saiblings-Filet auf Karotten-Selleriegemüse	
In Sherry-Sauce und Kartoffeln	17,00
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu	5,50

Wir bitten um Vorbestellung der Speisen
telefonisch – 09157/394 oder per E-Mail info@ritter-eckeltshof.de
einen Tag vorher, 20.00 Uhr. Bitte Geschirr mitbringen

Gasthaus „Zum Ritter“

Rita und Richard Kölbel · Eckeltshof 8 · 92262 Birgland
Telefon: 09157 394 · Telefax: 09157 927710 · E-Mail: info@ritter-eckeltshof.de
Raiffeisenbank Hersbruck-Alfeld · IBAN: DE82 7606 1482 0000 7002 40 · BIC: GENODEF1HSB
Steuer-Nr.: 201 238 301 49 · Gerichtsstand: Amberg