



Igelwirt's

Mittagskarte

Dienstag - Donnerstag
durchgehend von 12⁰⁰ - 16³⁰

Suppe:

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE mit dreierlei Einlagen	5,50
SUPPE DER SAISON.	6,20

Hauptgerichte:

SCHNITZEL NACH WIENER ART vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und bunten Salaten der Saison	15,50
„SCHLAWINERSCHNITZEL“ - Schnitzel vom Schwein natur gebraten an pikanter Paprikasoße, dazu Kartoffelecken	16,50
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE auf Sauerkraut mit Brot vom Laib oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,50
PORTON SCHÄUFERLE gebraten, mit Kloß und buntem Salat	18,50
BUNTE BLATTSALATE DER SAISON an unserem Hausdressing, mit gebratenen Egerlingen und frischen Kräutern	13,80
RATATOUILLE „PROVENZIALISCHE ART“ vegan und glutenfrei Tomatisierte Zucchini, Paprika, und Auberginen mit Kartoffeln	11,50

Dessert:

"WILDER IGEL" - unser Hausgebäck Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, warmen Stachelbeeren, Kirschen oder Himbeeren, Schlagsahne und Schokoladensauce	8,90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



Igelwirt's

Mittagskarte

Dienstag - Donnerstag
durchgehend von 12⁰⁰ - 16³⁰

Suppe:

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE mit dreierlei Einlagen	5,50
SUPPE DER SAISON.	6,20

Hauptgerichte:

SCHNITZEL NACH WIENER ART vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und bunten Salaten der Saison	15,50
„SCHLAWINERSCHNITZEL“ - Schnitzel vom Schwein natur gebraten an pikanter Paprikasoße, dazu Kartoffelecken	16,50
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE auf Sauerkraut mit Brot vom Laib oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,50
PORTON SCHÄUFERLE gebraten, mit Kloß und buntem Salat	18,50
BUNTE BLATTSALATE DER SAISON an unserem Hausdressing, mit gebratenen Egerlingen und frischen Kräutern	13,80
RATATOUILLE „PROVENZIALISCHE ART“ vegan und glutenfrei Tomatisierte Zucchini, Paprika, und Auberginen mit Kartoffeln	11,50

Dessert:

"WILDER IGEL" - unser Hausgebäck Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, warmen Stachelbeeren, Kirschen oder Himbeeren, Schlagsahne und Schokoladensauce	8,90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



Igelwirt's

Mittagskarte

Dienstag - Donnerstag
durchgehend von 12⁰⁰ - 16³⁰

Suppe:

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE mit dreierlei Einlagen	5,50
SUPPE DER SAISON.	6,20

Hauptgerichte:

SCHNITZEL NACH WIENER ART vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und bunten Salaten der Saison	15,50
„SCHLAWINERSCHNITZEL“ - Schnitzel vom Schwein natur gebraten an pikanter Paprikasoße, dazu Kartoffelecken	16,50
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE auf Sauerkraut mit Brot vom Laib oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,50
PORTON SCHÄUFERLE gebraten, mit Kloß und buntem Salat	18,50
BUNTE BLATTSALATE DER SAISON an unserem Hausdressing, mit gebratenen Egerlingen und frischen Kräutern	13,80
RATATOUILLE „PROVENZIALISCHE ART“ vegan und glutenfrei Tomatisierte Zucchini, Paprika, und Auberginen mit Kartoffeln	11,50

Dessert:

"WILDER IGEL" - unser Hausgebäck Brandteiggebäck gefüllt mit Vanilleeis, warmen Stachelbeeren, Kirschen oder Himbeeren, Schlagsahne und Schokoladensauce	8,90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------