

# Zum Limonadenpavillon

**Wir kochen ausschließlich mit regionalen Produkten.**

(Fleisch und Wurst kommen aus der Region von einer Landfleischerei)

Zu unseren Eintöpfen wird ein geröstetes Brötchen mit  
Kräuter-Knoblauchbutter serviert.

**500 ml entsprechen ca. 1,5 Tellern mit viel Fleisch**

## Speisekarte

### Tägliches Angebot:

Gulaschtopf 500 ml (1,2)	10,00 €
Käselauch mit Hackfleisch 500 ml (3,4)	10,00 €
Soljanka 500 ml	10,00 €
Feuertopf 500 ml	10,00 €
<b>Alles auch als Senioren-Portion</b>	<b>6,00 €</b>



### Vegetarisch:

Nudeln mit Tomatensoße	klein ( <i>Kinderportion</i> )	6,00 €
	GROß (4,5,6)	9,00 €

### Saisonal:

Linseneintopf 500 ml (1)	10,00 €
Museumstopf 500 m (1) vegetarisch, vegan	10,00 €
Kürbiscreme 500 ml (1) vegetarisch, vegan	10,00 €



### Süßes:

Waffel frisch gebacken (3,5,6)	
mit Puderzucker	4,00 €
mit Zimt & Zucker	4,00 €
mit Schokosoße (7)	5,00 €
mit Apfelmus	5,00 €
mit Kirschen und Sahne	6,50 €
mit 2 Kugeln Eis, Kirschen und Sahne (3,6,8)	7,50 €
mit 2 Kugeln Eis, Apfelmus, Kirschen und Sahne (3,6,8)	8,00 €



**Gern richten wir für Sie auch Familien- und Betriebsfeiern aus - sprechen Sie uns einfach an.**

**Dazu kann die historische Kegelbahn mit gebucht werden.**

(1: Sellerie, 2: Branntweinessig (Senf), 3: Laktose, 4: Guarkernmehl, 5: Gluten, 6: Ei, 7: Spuren von Nüssen, 8: Johannisbrotkernmehl)