



Fr. 16. und Sa. 17.04. bei uns zum Mitnehmen!

In gewohnter Frische und wie immer hausgemacht!

Hier ist unser Angebot (Allergene bitte anfragen):

Salat als Vorspeise (kalt bzw. etwas temperiert genießen)

Reissalat vom schwarzen Reis mit geräuchertem Hühnchen
(Projekt „Huhn und Hahn“), Kapern, Paprika und Kräutern 9,-- €

Suppe als Vorspeise (zum Erhitzen)

Bärlauch Suppe mit karamellisierten Kürbiskernen 7,-- €

Hauptgänge (zum Erhitzen)

Geschmorte Hasenkeule mit Birnen und Orangen,
dazu lila Kartoffeln und Wurzelgemüse 22,-- €

Pochierte ganze Forelle mit Kohlrabi-Paprika-Gemüse,
Weinbutter und rotem Reis 24,-- €

Gemüse Auflauf mit hausgemachten Nudeln,
marktfischem Gemüse und einem Kerbel Dipp 14,-- €

Dessert (bitte kalt genießen)

Orangen Tiramisu 7,-- €

Käse (temperiert genießen)

Dreierlei vom **Bio-Käse** mit Früchtesenf und Früchtebrot 7,-- €

Wir verpacken die Produkte, soweit unser Vorrat an Behältnissen reicht (darüber hinaus greifen wir erst einmal wie gehabt auf Einweg zurück), in Edelstahlbehälter („Henkelmann“), Bräter mit Deckel und Weckgläser zur Rückgabe (Pfand 50,-- € je Henkelmann oder Bräter). So versuchen wir, auch beim Take Away achtsam mit den Ressourcen umzugehen.

Bestellung info@staaderfaehrhaus.de oder in den Briefkasten ums Haus herum.



Ihr Name: Telefon:

Gewünschter Abholtermin (bitte ankreuzen):



Freitag, 16.04.	Mittags keine Abholung!	
	17:00 bis 19:00 Uhr	
Samstag, 17.04.	11:00 bis 13:00 Uhr	
	17:00 bis 19:00 Uhr	

Bitte bringen Sie selbst Tasche, Korb, Kiste o.ä. für den Transport mit. Sie können mit Auto oder Fahrrad direkt vorfahren.

Bezahlung bar oder Karte möglich, Pfand bitte in bar.

Gefäßrückgabe:

Freitag und Samstag	Zu den Abholzeiten
Dienstag, 20.04.	17:00 bis 19:00 Uhr
Andere Termine bitte mit uns abstimmen	



Ihre Wahl	Preis für 1 Portion	Anzahl Port./Fl.
Salat	9,00 €	
Suppe	7,00 €	
Fleisch: Hasenkeule	22,00 €	
Fisch: Forelle	24,00 €	
Vegetarisch: Gemüseauflauf	14,00 €	
Dessert	7,00 €	
Käse	7,00 €	
Taittinger Champagner brut 0,375 l	28,20 €	
Sekt, Flaschengärung, Chardonnay	22,20 €	
Weiss: Bio Bacchus feinherb, Vollmayer	15,60 €	
Weiss: Riesling Rosacker Grand Cru, Els.	22,20 €	
Rosé: „Gris Blanc“, Südfrankreich	17,70 €	
Rot: Cannonau, Italien	19,20 €	
Summe		
Pfand (bitte separat in bar hinterlegen)		

