



**Frische-
bäckerei**

Kürbiskernbrot
60/40 Weizenmischbrot,
mit Kürbiskernen
und Kürbissaft,
1 kg = 4.13

750 g
310



**Mohn- oder
Sesamsemmel**
Stück = 0.50

je 3 Stück
150



**Ausgezogener
Hefegebäck**

pro Stück
120



Kastenweißbrot
100 % Weizenmehl,
mit Natursauerteig,
1 kg = 4.40

500 g
220



Käsesemmel
Stück = 0.60

3 Stück
180



Krapfen

pro Stück
120



Kartoffelbrot
30 % Roggen-, 60 % Weizen-
mehl und 10 % Roggen-
Vollkornschrot,
1 kg = 4.80

750 g
360



Elsässer Doppelweck
Stück = 0.80

3 Stück
240



Granatsplitter
Hell oder dunkel

je Stück
200



Wurzelbrot
100 % Weizenmehl,
1 kg = 5.60

500 g
280



Käse-Laugenstange
100 % Weizenmehl
und geriebener
Gouda

pro Stück
160



Schillerlocke

pro Stück
200




RESTAURANT

**Zutaten direkt
aus dem Markt.
Geht's frischer?**



Wochengericht

**Herbstlicher
Rinderbraten**
mit Rotweinsauce,
Wurzelgemüse
und Schupf-
nudeln

1150



Wochengericht

Dessert
Verschiedene Sorten,
im Glas

je Glas
250



Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
085



Montag

Piccata Milanese
von der Pute,
mit Spaghetti
und Tomaten-
sauce

800



Dienstag

**Junge Küche:
Vegetarisches
Pfannengyros**
dazu Tzatziki,
Pommes frites
und Krautsalat

850



Mittwoch

**Gebratenes
Schweineschnitzel**
auf Pffiferling-
sauce, dazu
Kroketten

1050



GLOBUS Restaurant Pasta Penne
mit Tomatensauce,
1 kg = 13.73

400 g
549



Donnerstag

Putenrollbraten
mit Bratensauce,
dazu Butter-
karottengemüse
und Kartoffel-
klöße

1050



Freitag

Wirsingroulade
mit Bratensauce
und Kartoffel-
stampf

850

 **Auszeichnung für**
Küchenmeister
Wirsingroulade



Samstag

Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfeffer-
rahmsauce,
dazu Spätzle

850

