globus
MEISTERBÄCKEREI





GLOBUS Quarkbällchen
Siedegebäck,
Stück = 0.64
8 Stück **5.10**



GLOBUS Malzkraftbrot
75/25 Weizenmischbrot,
mit Malz und Ölsamen,
1 kg = 5.78
500 g **2.89**



GLOBUS Steinofenbrot
Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man
1.000 g **3.35**



GLOBUS Hefeteigbrezn
Stück = 1.50
2 Stück **2.99**



GLOBUS Roggensemmeln
Rund,
Stück = 0.55
3 Stück **1.65**



GLOBUS Kürbiskern-zöpfli
Stück = 0.67
3 Stück **2.00**



GLOBUS Käsekuchen
Hoch, ein ganzer Kuchen,
1 kg = 5.21
1.150 g **5.99**



GLOBUS Apfelkrapfen
Siedegebäck,
Stück = 1.58
2 Stück **3.15**



GLOBUS Sahne-Windbeutel
Luftiges Brandteiggebäck mit frischer Sahnefüllung,
Stück = 1.70
2 Stück **3.40**



GLOBUS Spritzkuchen
Mit Fondant,
Stück = 1.50
2 Stück **2.99**



globus
RESTAURANT



Wochengericht
Herbstliche Kürbissuppe
mit Brot
6.50



Wochengericht
Krautwickerl
mit Bierjus,
dazu Salzkartoffeln
8.50



Aus unserer Eigenproduktion
Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam
100 g **1.50**



Montag
Spaghetti
mit Bolognesesauce und Reibekäse
7.50



Dienstag
Junge Küche: Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis
7.00



Mittwoch
Geflügelfrikadelle
mit Gemüse überbacken,
dazu Kräuterschmand
und Pommes Wedges
9.50



GLOBUS Restaurant Königsberger Klopse
mit Kapernsauce und Reis, 1 kg = 13.73
400 g **5.49**



Donnerstag
Kasseler
mit Sauerkraut,
dazu Kartoffelstampf
8.00



Freitag
Gebratenes Zanderfilet
auf Grillgemüse,
dazu Kräuterreis
11.00



Samstag
Paniertes Schweinekotelett
mit Kohlrabi-Rahmgemüse,
dazu Petersilienkartoffeln
9.50



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den Aushängen in unserem GLOBUS Restaurant.