



Öffnungszeiten Oktober
Fr - So: 09:00 - 22:00 Uhr

Küche: 11:30 - 14:00 & 18:00 - 20:30
Sonn- und Feiertags: 11:30 - 15:00

Tagesmenü auf Anfrage direkt im Storchenbeisl

EMPFEHLUNG

Gänsekeule gebraten an Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Preiselbeergarnierung und Saft'l <small>(A,C,G)</small>	14,50
Gemüsepfanne mit Spiegelei Mischgemüse, Kartoffeln, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch <small>(C, L)</small>	7,20
Zanderfilet vom Grill (Gräten) mit Knoblauchbutter, Vitalgemüse und Petersilkkartoffeln <small>(A,D,G)</small>	13,50
Grammelschmalz von der Gans To go im 500 ml Becher	3,90

Alle Hauptspeisen inklusive Tagessuppe!

(Änderungen vorbehalten)

Hinweis:

26. Oktober 2020 – Saisonende

9. November 2020 – Absperrung Wasser

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in neuen Jahr!

Ihr Storchenbeisl-Team



s'Essen und Trinken geniessen

storchenbeisl

Alle Speisen sowie Menüs auch zum Mitnehmen nach telefonischer Vorbestellung unter 0677/64013349 oder im Storchenbeisl.

Wir bitten Sie die Abstandsregelung einzuhalten !

Aus hygienischen Gründen und Covid-19 Regelungen verwenden wir unser eigenes Verpackungsmaterial (recycl- und biologisch-abbaubar).

To-Go Beitrag € 0,30, Mund-Nasen-Schutz € 1,50

Allergeninformationen

Laut EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A = Gluten (Weizenarten, Gerste, Hafer, usw.) (*)

B = Krebstiere (Krebstiere) (*)

C = Ei (Eier) (*)

D = Fisch (Fische) (*)

E = Erdnuss (Erdnüsse) (*)

F = Soja (Sojabohnen) (*)

G = Milch (Milch von Säugetieren) (*)

H = Nüsse (Schalenfrüchte, Haselnüsse, Pistazie) (*)

L = Sellerie (*)

M = Senf (*)

N = Sesam (*)

O = Sulfite (Sulfite, Schwefeldioxid) (*)

P = Lupinen (*)

R = Weichtiere (Muscheln, Austern) (*)

(*) daraus hergestellte Erzeugnisse