

# **LUNCH-BUFFET**

MONTAG 27.10.25 BIS FREITAG 31.10.25 12:00 UHR BIS 13:45 UHR

## **LUNCH BUFFET ALL IN MIT DESSERT**

€ 22,50 PRO PERSON

## **NUR VORSPEISEN BUFFET**

€ 16,50 PRO PERSON

### **NUR HAUPTGANG ODER TAGESEMPFEHLUNG**

€ 12,50 PRO PERSON

### **VORSPEISEN**

Verschiedene Spezialsalate | Reichenauer Blatt- und Rohkostsalate | Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation Rotunde's saisonale mediterrane kalte Platten Saisonale Suppe

#### **AUSWAHL HAUPTGANG**

Filet vom Jungschwein | Schnitzel vom Jungschwein <sup>G1/E</sup> Putenbrust | Zander <sup>G1/F</sup>

#### Beilagen-Auswahl

Gemüsepfanne | Steak House Pommes | Nudeln <sup>G1/E</sup> Butterkartoffeln<sup>L</sup> | Spätzle <sup>L/G1</sup>

## **ODER**

## **TAGESEMPFEHLUNGEN**

#### **MONTAG 27.10.25**

Geschnetzeltes vom Schwein an Rahmtunke <sup>G1/L/E/13/S</sup> mit Semmelknödel

## **DIENSTAG 28.10.25**

Zarte Kalbsnuss <sup>L/G1/E/13/S</sup> mit Rahmsauce, sautierten Champignons und Spätzle

## **MITTWOCH 29.10.25**

Waldpilzragout mit Tagliatelle E/L/G1

## **DONNERSTAG 30.10.25**

Rinderschmorbraten L13/S mit Apfelrotkohl und Butterkartoffel

## **FREITAG 31.10.25**

Saisonaler Fisch <sup>F/G1/U1</sup> mit Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## Süppchen vom Kürbis € 9,50

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

#### Rotunde's Baby Leaf Salat € 10,50

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini <sup>L/G1/E/A</sup> ...mit...

Minutensteak vom Rind € 18,50

Hähnchenstreifen € 16,50

Fischknusperli <sup>G1</sup> € 14,50

### Schweineschnitzel € 12,50

Kartoffelsalat L/E/S/G1

## Kling's Maultaschen € 13,50

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat L/E/S/G1

## Käsespätzle € 16,50

Röstzwiebeln | Salat L/E/G1

## Schweinegeschnetzeltes € 14,50

Spätzle L/E/S/G1/13

## Rindergulasch € 16,90

Spätzle L/E/S/G1/13

## Schwäbische Linsen € 14,50

Spätzle | Saitenwürstchen

## **IN DER SAISON**

#### **Heimisches Rehragout € 25,90**

Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Serviettenknödel  $^{L/G1/E/13}$ 

#### Paniertes Rehschnitzel in Haselnusskruste € 30.90

Preiselbeer Birne | Wacholderrahmsauce Speck-Rosenkohl | Serviettenknödel  $^{L/G1/E/13/S}$ 

## Rosa gebratener Rehrücken € 35,90

Wachholderrahmsauce | Preiselbeer Birne Rahmwirsingkuchen | Kartoffelstampf L/13/S

#### Weinempfehlung zum Reh

2022 Spätburgunder, trocken Weingut Kress, Überlingen **0.25 l á € 10,40**