

BRAIDT'S Mittagstisch

GÜLTIG VON 02.11. BIS 06.11.2026

MO

PUTENGESCHNETZELTES

in Currysoße mit Früchten
dazu Schupfnudeln

9,20 €

ALLERGENE: A, C, G

FALSCHER HASE

in Champignonsoße
dazu hausgemachte Spätzle

9,50 €

ALLERGENE: A, C, G

DI

SPANFERKEL

ofenfrisch, in Dunkelbiersoße
dazu Brezenknödel
und Speckkrautsalat

9,50 €

ALLERGENE: A, C, G

GRIECHISCHER BAUERN Salat

mit eingelegtem Schafskäse,
Oliven und Peperoni

8,70 €

ALLERGENE: G

MI

SEEHECHTFILET

in Mandelbutter gebraten,
auf Tomaten Sugo
dazu Dampfkartoffeln

9,50 €

ALLERGENE: A, C, D, G, L

SPARE RIBS

mit scharfer Soße
und Sauerrahmkartoffeln

9,20 €

ALLERGENE: G, L

DO

TRUTHAHNKEULE

knusprig gebraten,
in Sauerrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und Salat

9,20 €

ALLERGENE: A, C, G, O

BROKKOLI-KÄSEMEDAILLON

auf Tomaten-Paprikaragout

8,70 €

ALLERGENE: A, C

FR

SEELACHS GEBACKEN

mit Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, D, L

LEBERSPÄTZLE

geröstet, mit Schinken und Ei
dazu bunter Salat

8,20 €

ALLERGENE: A, C, G, L

MENÜ DES TAGES
siehe Rückseite

MONTAG
Überbackenes

DIENSTAG
Fastfood

MITTWOCH
Fleischlos

DONNERSTAG
Hausmannskost

FREITAG
leichte Küche

MENÜ DES TAGES

GÜLTIG VON 02.11. BIS 06.11.2026

MONTAG

Überbackenes

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

in Käsesoße überbacken
dazu gemischten Salat

8,70 €

ALLERGENE: A, C, G

DIENTAG

Fastfood

HAWAII BURGER

mit Ananas, Jalapeno,
Röstzwiebeln, Gurke
in Cocktailsoße dazu Pommes

9,50 €

ALLERGENE: A, C, G

MITTWOCH

Fleischlos

SELLERIESCHNITZEL

gebacken, im Sesammantel
auf buntem mediterranen Gemüse

8,50 €

ALLERGENE: A, C, G, L

DONNERSTAG

Hausmannskost

HUBERTUSBRATEN

in Wacholderrahmsoße,
Preiselbeer Birne, Butterspätzle
und Speckrosenkohl

9,90 €

ALLERGENE: A, C, G

FREITAG

leichte Küche

BURRITO

mit Rinderfiletstreifen, Avocado-
Mus, Gemüse und Käse überbacken
dazu Knoblauch-Sauerrahmdip

9,20 €

ALLERGENE: A, C, G



Besten Landgenuss seit 1912

ALLERGENE

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier von Geflügel

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch von Säugetieren

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeloxid und Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Eins oder mehrere der Allergene werden in unseren Lebensmitteln verarbeitet sein oder werden. Eine Mischung kann nicht ausgeschlossen werden **OHNE** Gewähr und Vollständigkeit.