

Wirtshausküche Samstag 26. Juni

Burger-Party 2.0

<p>Das RIND 180g frisch gewolfte Rindfleisch im Sesambrötchen mit Tomatenchutney, Gurken, Zwiebeln, Kräutersalat und Speck</p> <p>12,00 €</p>	<p>Die ENTE „Entenfetzen“ mit BBQ-Sauce mariniert im Sesambrötchen mit eingelegtem Spitzkohl, Mangosalsa und Avocado</p> <p>12,00 €</p>	<p>Die ZIEGE Wohlfahrts Bio Ziegenkäse mit Honig karamellisiert im Dinkelweckerl mit Romanasalat und eingelegten Feigen</p> <p>12,00 €</p>	<p>Der PILZ Kräuterseitling mariniert und gebraten im Dinkelweckerl mit Röstgemüse-Dip, Rucola und Bio Tomaten</p> <p>11,00 €</p>
--	--	---	--

Selbstverständlich gibt's im Biergarten noch allerlei andere Gerichte.

Die „Burger“ sollten jedoch bis Freitag vorbestellt werden!

Warme Küche gibt's am Samstag von 11.30 bis 13.30 und 17 bis 20 Uhr.

Landgasthof Zum Bärenwirt

Hauptstraße 9 – 92286 Rieden – 09624 2888 – zum-baerenwirt@t-online.de