

HERZLICH WILLKOMMEN, SCHÖN, DASS SIE DA SIND

WOCHENKARTE KW 38

Wochenspezial

Rote Beete aus dem Garten

Süß sauer mariniert, Himbeerdressing,
Walnüsse, Herbstsalat, gebratene
Spinatknödel mit Käse

13 Euro

Veggie

Ceasar Salat

mit Gartenkräuter, Knoblauch- Brotcroutons,
Parmesandressing, Speck,
und gebratener Hühnerbrust

12 Euro

Wochensuppe einfach Lecker

Die klassische Kürbiscremesuppe

mit Kernöl, Gartenpetersilie,
Kürbiskernen, Croutons

7,50 €

Dessert

Grißknödel

mit Vanille, Zimtbrösel und
Zwetschgenröster

8,50 €

Montag 15.09.2025

Wir haben frei

Bestellungen werden aber gerne angenommen

Dienstag 16.09.2025

Selbstgemachte Kartoffel Gnocchi

Gebratene Rindfleischbällchen, in leichter
Röstpaprika- Schaumsauce
Parmesan, Zucchini und Rucola

14 Euro

Veggie ohne Rinderbällchen

Mittwoch 17.09.2025

Gebackenes Schnitzel „Münchner ART“,

Meerrettich, mit Kartoffel- Endiviensalat, Kernöl
und Kürbiskerne

16 Euro

Auch Veggie mit gebackenem Sellerie

Donnerstag 18.09.2025

Indonesisches Huhn gebraten

mit Gemüse, Ketjup Manis, Curryblätter,
Sprossen, Cashew Kerne und Basmatireis

12 Euro

Veggie mit Sesamkarotte, Glutenfrei

Freitag 19.09.2025 bis 14 Uhr geöffnet

Fjordforellenfilet mit Kräuterkruste

Kürbis- Perlgrauen- Risotto,
Petersiliensauce

16 Euro

Veggie und Vegan auf Anfrage

Hausgemachtes Eis und Sorbet mit Streusel

Nach Tagesangebot
je 3,50 €

Isabells frisch gebackener Kuchen

Nach Tagesangebot
Stück 3,50 €

Hailer's Esszimmer
in der Petitfour Kochschule



Mittagstisch durchgehend geöffnet bis 18 Uhr
wechselnde Wochenkarte • regionale Zutaten

Öffnungszeiten:

Dienstag	11.30 - 18.00 Uhr
Mittwoch	11.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag	11.30 - 18.00 Uhr
Freitag	11.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 09181 - 487 911 | Feldstraße 8 | 92318 Neumarkt

www.petitfour-kochschule.de/esszimmer.html

**Bezahlung in bar im Hailer's Esszimmer
EC Kartenzahlung nicht möglich.**