



Restaurant Wochenkarte Reutlingen

MONTAG 24. August 2026

Pikant	Feuerspieß mit Schaschliksoße und Pommes Frites	7,40 € a
Vegetarisch	Gemüselasagne mit Käse überbacken und Tomatensoße	7,90 € a,c,g
Empfehlung des Hauses	Geschnetzeltes v. Schweinerücken in Champignonrahmsoße und Spätzle	12,90 € a,c,g

MITTWOCH 26. August 2026

Lecker	Kräuterbratwurst mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	7,40 € 2,4,6,a
Vegetarisch	Frikassee vom Gemüse mit wildem Reis	7,90 € a,g
Empfehlung des Hauses	Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle	12,90 € a,c

FREITAG 28. August 2026

Herzhaft	Hackfleischbällchen in Champignonrahmsoße und Kartoffelpüree	7,40 € a,c,g
Fisch	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	7,90 € a,c,g
Empfehlung des Hauses	Frische Pfifferlinge in Speckrahmsoße und Kartoffelknödel	12,90 € a,c,g

DIENSTAG 25. August 2026

Allgäuer	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,40 € a,c,g
Vegetarisch	Vegane Currywurst mit Pommes Frites	7,90 € a,f
Empfehlung des Hauses	Zartes Kalbsrahmgulasch mit Champignons, Spätzle und Gemüse	14,90 € a,c,g

DONNERSTAG 27. August 2026

Deftig	Saure Nierle mit Kartoffelpüree	7,40 € a,g
Vegetarisch	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln	7,90 € a,c,g
Empfehlung des Hauses	Ofenfrisches Kalbshaxebleichfleisch mit Spätzle und Gemüse	12,90 € a,c

SAMSTAG 29. August 2026

Schwäbisch	Maultaschen in Ei gebacken	7,40 € a,c,g
Vegetarisch	Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel	7,90 € a,c,g
Empfehlung des Hauses	Eingelegtes Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	12,90 € a,c

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

BRAUN MOBEL CENTER

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
9:30 - 17:00 Uhr

Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Wünschen Sie unsere Wochenkarte als Newsletter vorab, bitte Info an

info@bmcreutlingen.de

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=mit Phosphat, 5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Geschmacksverstärker, 7=geschwärzt, 8=geschwefelt, 9=mit Nitritpökelsalz, 10=gewachst, 11=enthält eine Phenylalaninquelle, 12=koffeinhaltig, 13=chininhaltig, 14=taurinhaltig. Bei uns werden die folgenden Lebensmittel verarbeitet: a=Gluten haltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), h=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite (Konzentration von mehr als 10mg/KG, m=Lupinen, n=Weichtiere. Preise inkl. MwSt.