

Speiseplan Schmanckerlstube

ÖFFNUNGSZEITEN
7:30 – 15:00 UHR

Mittagessen ab 11 Uhr

ALLES ZUM MITNEHMEN

handlich & praktisch
verpackt in Styropor Schale

ABHOLUNG & VORBESTELLUNG

Hauptstr. 67, 89233 Neu-Ulm/Pfuhl
0731 - 97 99 00

MONTAG, 21.04.2025

* Ostermontag

DIENSTAG, 22.04.2025

* Knuspriger Krustenbraten an Dunkelbiersauce, dazu Semmelknödel und mildes Sauerkraut

8,80 EUR

* Dampfnudel mit lauwarmer Vanillesauce und Kompott

6,50 EUR

MITTWOCH, 23.04.2025

* Thüringer Bierflisch mit würziger Sauce und geschmelzten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat

8,60 EUR

DONNERSTAG, 24.04.2025

* Würziges Rindersaftgulasch mit feinen Kartoffelknödel, dazu Karotten-Rahmgemüse

9,50 EUR

FREITAG, 25.04.2025

* Seelachsfilet "Florentiner Art" mit Spinat und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffelchips und Salat

8,90 EUR

SAMSTAG, 26.04.2025

* Bierbrauerschnitzel würzig paniert, dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat

8,60 EUR

UNSERE VESPER UND STANDARDGERICHTE – TÄGLICH FRISCH UND FÜR JEDEN GELDBEUTEL

• Heißer Leberkäse ^{I,J,O,P}	100g	1,75 Euro	• Gegrillter Schweinebauch	100g	1,69 Euro
• Paniertes Schweineschnitzel ^{IA,C}	100g	1,99 Euro	• Gegrilltes Schälripple	100g	1,29 Euro
• Fleischküchle ^{A,C,G,I,J}	100g	1,55 Euro	• Hausgemachter Kartoffelsalat	100g	1,35 Euro
• Gegrillte Hähnchenschlegel	100g	1,39 Euro	• Weißwürste mit Brezel + Senf ^{A,I,J,O,P}		3,90 Euro
• Gegrillter Schweinehals	100g	1,99 Euro	• Wienerle mit Semmel und Senf ^{A,I,J,O,P}		3,40 Euro
• Heißes aus dem Suppentopf		2,80 Euro	• Für Schüler: Spätzle mit Sauce ^{A,C}		3,00 Euro

UNSERE WOCHENSPECIALS

MONTAG	Schwäbische Linsengemüse mit Butterspätzle und Wienerle	8,20 Euro
DIENSTAG	Feuriger Chili-Leberkäse	2,05 Euro
MITTWOCH	Gegrillter Hähnchenschlegel (100g 1,39 Euro) mit Kartoffelsalat (100g 1,35 Euro)	
DONNERSTAG	Leckerer Pizzaleberkäse	2,05 Euro
FREITAG	Angebratener Leberkäse (100g 1,75 Euro) mit Spiegelei (Stück 1,50 Euro)	

Metzgerei Schmid

Hauptstraße 67
89233 Neu-Ulm/Pfuhl

Telefon 0731 97 99 00
Telefax 0731 97 99 031

www.metzgereischmid.com
info@metzgereischmid.com

