

# Oberkirchs Wochenkarte

To Go - geht auch  
frisch & badisch

## Unsere Tagesgerichte

Montag, 14.12.2020 - Ruhetag

Dienstag, 15.12.2020

Hausgemachte vegetarische Maultaschen  
in Tomatensoße, gratiniert mit Käse<sup>1,b,c,d,e</sup>

Mittwoch, 16.12.2020

Ratatouille mit Basmatireis  
und gratiniertem Ziegenkäse

Donnerstag, 17.12.2020

Kartoffel-Spitzkohl-Gemüse  
mit gebratenem Schweinebauch<sup>1</sup>

Freitag, 18.12.2020

Lachs-Sahne-Nudeln mit Spinat<sup>b,c,e,l</sup>

Samstag, 19.12.2020

Chili con Carne mit Baguette<sup>1,9,e,k</sup>

Sonntag, 20.12.2020 - Ruhetag

jedes Gericht € 9,50

Alle Gerichte sind heiß zum direkten Verzehr

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe

3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

6) geschwärzt 7) gewachst 8) Phosphat 9) Süßungsmittel

Allergene: a) Senf b) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl.

Lactose) c) Eier d) Sellerie e) Gluten f) Schalenfrüchte g) Erdnüsse

h) Lupin i) Soja j) Mandeln k) Sulfite l) Fisch

# Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>b,c,d,e</sup>	€ 5,50
Nudelsuppe mit Rindfleisch <sup>c,e</sup>	€ 7,50
Maronensuppe <sup>b,d,e,f,g,h,i</sup> mit glasierten Apfelstückchen & Walnüssen	€ 6,50
Feldsalat in Kartoffel-Balsamicodressing <sup>b,c,d,e</sup> mit gerösteten Brotwürfelchen & Speckchips <sup>1,2,3</sup>	€ 6,00

## Vegetarisch

Kürbis-Zucchini-Curry mit Basmatireis <sup>a,b,d,e,h</sup>	€ 12,50
--	---------

## Fleischgerichte

2 Wildbratwürste nach Art des Hauses <sup>a,d,k</sup> mit Burgunderjus auf Sauerkraut & Kartoffeln <sup>1,3,4</sup>	€ 14,50
Rinderroulade in Burgundersoße geschmort, dazu Apfelrotkraut nach Art des Hauses & hausgemachte Spätzle vom Brett <sup>1,2,3,5,9 /a,b,c,d,e,k</sup>	€ 14,50
Rindertafelspitz im Sud von Wurzelgemüse gegart mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Schwenkkartoffeln <sup>1,3,5 /b,d,k</sup>	€ 14,50
Rehragout mit Rotweinbirne & Preiselbeeren <sup>1</sup> , dazu hausgemachte Spätzle vom Brett <sup>a,b,c,d,e,k</sup>	€ 18,50
Pot au Feu vom französischen Freilandhuhn mit Schmorgemüse in Burgunderjus, dazu breite Bandnudeln <sup>1,a,c,d,e,k</sup>	€ 18,50
Geschmorte Kalbsbäckle in Hagebuttenjus mit Rahmwirsing & Spätzle vom Brett <sup>1,2,3 /a,b,c,d,e,k</sup>	€ 22,50
1 Portion Spätzle extra ca. 170g zu jedem Gericht dazu bestellbar	€ 3,00

*Diese Preise sind außer Haus Preise.  
Preisänderungen behalten wir uns vor.*

# Bestellen & Abholen

Oberkirchs Weinstuben  
Münsterplatz 22  
79098 Freiburg im Breisgau

## Unser „To Go“ - Service im Dezember von Dienstag bis Samstag

durchgehend von 12.00 bis 19.00 Uhr

Natürlich können Sie auch jederzeit Gerichte aus unserer aktuellen To Go Karte bestellen. Die Tagesgerichte für die kommende Woche finden Sie immer schon ab Mittwoch auf unserer Homepage.

Bestellung (gerne auch auf Vorbestellung, so können wir besser planen) 😊

unter: Tel. 0761 202 6868

oder über unsere Homepage

[www.hotel-oberkirch.de](http://www.hotel-oberkirch.de)

oder [togo@hotel-oberkirch.de](mailto:togo@hotel-oberkirch.de)

Die Anfahrt zur Abholung kann über das Schwabentor, die Herrenstraße und dann den Münsterplatz erfolgen.



## Weihnachts- & Silvester - Highlight - Sie genießen - wir kochen -

- *Oberkirchs Festtagsessen einmal anders* -  
Sparen Sie Zeit und Stress, wir kochen  
Ihr Menü für die Feiertage.

- und bringen es auf Wunsch sogar zu Ihnen!  
Alle wichtigen Details für Ihre Bestellung  
auf unserer Homepage.

