

# Schwäbische Woche

vom 23. bis 27. September

## Wochenkarte

Feine schwäbische Flädlesuppe  
mit Kräutern aus dem Rapunzel Garten 7,00 €

Hausgemachter Kartoffelsalat nach  
schwäbischer Art mit Essig und Öl,  
dazu ein Grünkern-Gemüse-Bratling 7,90 €

Ofenfrisches Roggenvollkornbrot aus  
unserer Rapunzel Backstube mit würzigem  
Zwergenwiese Zwiebelschmelz, verfeinert mit  
Kräutern aus dem Rapunzel Garten 5,20 €

Schwäbische Kartoffelschupfnudeln  
mit frischen Spitzkraut 10,90 €

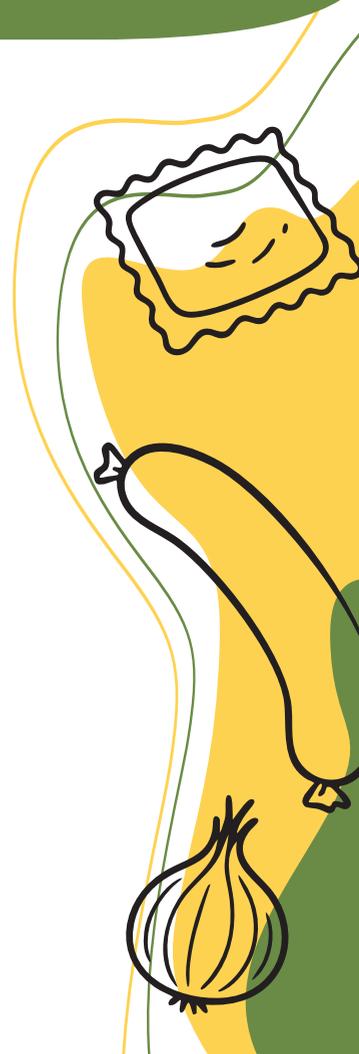
Herzhafte saure Linsen  
mit hausgemachten Spätzle 12,90 €

Gaisburger Marsch  
mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln 18,90 €

Ofenschlupfer – süßer Auflauf mit Äpfeln,  
Rosinen und Vanillesauce

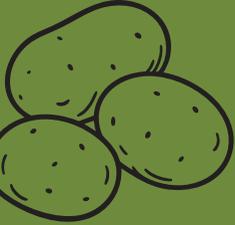
Große Portion 12,90 €

Kleine Portion 8,90 €



Änderungen vorbehalten

Wir machen Bio aus Liebe seit 1974.



**RAPUNZEL**

DE-ÖKO-008

# Kulinarische Highlights aus der Region

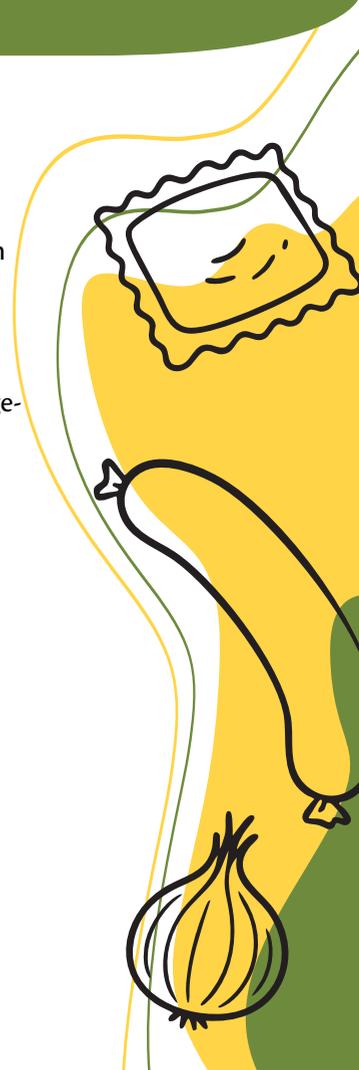
Bei den **Allgäuer Genusstagen vom 20. September bis 05. Oktober** setzen wir auf **100% Regionalität**.

Unsere Köche kreieren besondere Gerichte mit Produkten von **Landwirten und Verarbeitern aus der Nachbarschaft**.

Schmecke den Unterschied!

Folgende **regionale Schätze** werden im aktuellen Wochenangebot verarbeitet:

- Frische Bio-Eier vom Reischhof in Tannheim
- Feinstes Allgäuer Bioland Weiderind vom Hof von Rapunzel Gründer Joseph Wilhelm
- Leckere Bio-Kartoffeln vom Biohof Willburger aus Erolzheim
- Geschmackvoller Bio-Roggen aus der Donath Mühle in Bad Wörishofen
- Knackige Bio-Äpfel von der ÖkoBo GmbH vom Bodensee



Änderungen vorbehalten

**Wir machen Bio aus Liebe seit 1974.**