

---

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Gasthof Krone, dem Traditionswirtshaus in Eichstätt, begrüßt und bewirbt Sie Familie Groh. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 10 – 24 Uhr, kein Ruhetag  
durchgehend warme Küche 11 – 21.00 Uhr



krone.eichstaett



WLAN: Gasthof Krone Gast  
Passwort: hofmuehl2015!

---

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

**„Krone Sommer-Cocktail“**

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt  
mit Schweppes Pomegranate mit Granatapfel aufgegossen,  
Eiswürfel, Zitronen- und Limettenstückchen und frischer Minze  
(0,2 ltr. Glas)

8,80 €

**Zitronen-Spritz**

fruchtiger Roséwein, Aperol, Zitronensaft,  
Zitronen- und Limettenstückchen, Eiswürfel  
(0,2 ltr. Glas)

8,80 €

---

## VORSPEISEN

### Zwei ofenfrische Reibekuchen

mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs,  
an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,12,13,a1,c,g,e,i,j)</sup>

20,80 €

### Hausgemachter Flusskrebs-Salat

in süß-pikanter Currysauce mit Orangenstückchen,  
dazu Baguette <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,b)</sup>

18,50 €

### Ausgewählte Antipasti

in mariniertem Salatnestchen, dazu Rosette von Parmaschinken  
und Baguette <sup>(2a,6,13,11, a1,c,g,i,j)</sup>

19,80 €

“Trilogie von der Tomate” – kleine Tasse Tomatensuppe, Mozzarella &  
Tomate mariniert, Bruschetta mit Tomate <sup>(11, a1,c,g,i,j,o)</sup>

16,80 €

---

## SUPPEN

**Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** <sup>(4,8,11,a1,c,g,i,j)</sup>

6,50 €

**Aufgeschmolzene Brezensuppe** mit frischem Schnittlauch,  
Zwiebeln und Speck <sup>(a2, a1,11,c)</sup>

6,50 €

**Hausgemachte Cremesuppe**

nach Saison, mit Croûtons <sup>(a1,c,g,i,j,11)</sup>

6,50 €



---

## HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>Ein Paar Weißwürste</b> in der Terrine, mit Breze und süßem Händlmaier Senf <sup>(8,11,a1,c,g,i,j)</sup>	9,80 €
<b>Zwei Stück Fränkische Bratwürste</b> mit Sauerkraut, Bauernbrot, und mittelscharfem Senf <sup>(8,3,11,13,j)</sup>	12,80 €
<b>Zwei Stück Fränkische Bratwürste</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf <sup>(8,3,11,13,j)</sup>	12,80 €
<b>4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm</b> auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot und mittelscharfer Senf <sup>(8,11,13,a1,3,c,g,i)</sup>	16,80 €
Jede weitere Weiß- oder Fränkische Bratwurst – ohne Beilage	3,50 €

---

## SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

<b>Bayerischer Brezensalat</b> – knackige Salate der Region, Rettich, Radieschen, angeschmolzene Brezenstückchen mit Zwiebel und krossen Speckwürfeln, mit Hausdressing fein mariniert <sup>(11,13,2a,8,a1,c,g,i,j)</sup>	16,80 €
<b>„Krone-Bowl“</b> – verschiedene Salate der Saison, frische Früchte, Avocadostückchen und gebratene Streifen der zarten Hühnerbrust im Cornflakesmantel, dazu Baguette <sup>(11,13,a1,c,g,i,j,a7)</sup>	24,80 €
<b>Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark und gebratenen Putenstreifen</b> , an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	20,80 €
<b>Frische Wiesenchampignons</b> , in Kräutern angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, fein mariniert, Baguette <sup>(2,8,11,a1,c,g,i,j)</sup>	20,80 €
<b>Gebratene Putenstreifen</b> auf knackigen Salaten, fein mariniert, Baguette <sup>(11,a1,c,g)</sup>	20,80 €
<b>Französischer Ziegenfrischkäse</b> , gratiniert, auf Bauernrösti und marinierter Salatgarnitur <sup>(1,a1,c,g,i,j)</sup>	21,50 €

Alle unsere Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert (mit Mayonnaise und Orangensaft).

Auf Wunsch:

- Vinaigrette-Dressing – mit Zwiebeln und gehacktem Ei
- Balsamico-Senf-Dressing (vegan)
- ohne Dressing, wir servieren Ihnen Essig und Öl extra



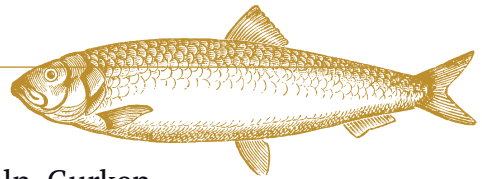
---

## FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm,  
mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 15,80 €
- VEGANER Teller** – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt,  
dazu Petersilienkartoffeln <sup>(11,p)</sup> 18,80 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel**, mit Sauce béarnaise überzogen,  
an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 18,80 €
- Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi**, gefüllt mit Edamer, paniert, gebraten,  
mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 18,80 €
- Warme Süßkartoffel**, mit Kichererbsen-Belugalinsensalat,  
an Salatgarnitur mit Balsamico-Senfdressing (vegan) <sup>(11,p)</sup> 20,80 €
- Gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Mozzarella gratiniert**,  
an angeschwenktem Pfannengemüse <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 21,50 €
- Gemischter vegetarischer Teller** – verschiedene Köstlichkeiten  
aus der kalten und warmen Küche <sup>(11,12,a1,c,g,i,j)</sup> 19,80 €

---

## FISCHGERICHTE



- Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Zwiebeln, Gurken,  
Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11,13,c,d,g,i,j,e)</sup> 18,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce,  
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>(11,12,a1,c,d,g,j,e)</sup> 15,80 €
- Tranchen vom frischen Lachs** – vom Grill – mit Kräuterbutter, auf mediter-  
ranem Pfannengemüse, dazu geröstetes Knoblauchbaguette <sup>(11,a1,c,g,e)</sup> 26,80 €
- Frische Forelle „Müllerin Art“** – aus Regelmannsbrunn –  
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln <sup>(11,a1c,g,e)</sup> 23,80 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, mit Sauce béarnaise, auf  
jungem, angeschwenkten Blattspinat & Petersilienkartoffeln <sup>(11,a1,c,g,i,j,e)</sup> 29,80 €

---

## ETWAS BESONDERES

- Lauwarmes, geräuchertes Filet vom Bachsaibling** – aus Regelmannsbrunn –  
an hausgemachtem Dill-Rahmgurken-Salat, dazu Baguette <sup>(11,13,a1,c,e,g,i,j)</sup> 34,50 €

---

## UNSERE KRONE SCHMANKERL

- Ofenfrischer Schweinebraten** in Hofmühl-Biersauce,  
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup> 16,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäufelr** in Hofmühl-Biersauce,  
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,i,g,j,o)</sup> 23,80 €
- Wiener Backhendl** vom Brustfilet,  
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat <sup>(11,13,a1,c,g,i,j)</sup> 19,80 €
- „Krone Schnitzel“** – paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem  
Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,8,2a)</sup> 23,80 €
- „Eichstätter Prälatenplatte“** – Medaillons vom Schweinefilet auf  
hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen,  
mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 24,80 €
- Lammkotelettes vom Grill** – auf grüne Speckböhnchen  
mit Zwiebeln, Bauernrösti <sup>(a2,8,11,13,a1,c,g,i,j)</sup> 24,80 €



---

## UNSER HIGHLIGHT

- Zarte Medaillons vom Hirschrücken**, gebraten,  
auf feiner Waldpilzrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten,  
buntes Saisongemüse und Preiselbeeren <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,o)</sup> 32,80 €

---

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachtes Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(11,8,a1,c,g,i,j)</sup>	15,80 €
<b>Riesen-Currywurst</b> mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>(a2,8,11,c,g,i,j)</sup>	13,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j)</sup>	15,80 €
<b>Deftiges Krone-Steak</b> – Schweinerückensteak auf Bauernrösti, mit Spiegelei, feiner Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur <sup>(11,8,a1,c,g,i,j)</sup>	20,80 €
<b>Jägerbraten</b> auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	18,80 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> auf angeschwenktem Zucchini Gemüse und Scheiben von der gebratenen Süßkartoffel <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	24,80 €
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j)</sup>	18,80 €
<b>Putensteak „Toskana Art“</b> mit Mozzarella & Tomate belegt, mit Reibekäse gratiniert, Tomatensauce, an Bauernrösti und mariniertes Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	21,80 €
<b>Geschnetzeltes von der Hühnerbrust in bunter Paprikasauce</b> mit Tagliatelle an mariniertes Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	19,80 €
<b>Geschnetzeltes von der Hühnerbrust auf jungem, angeschwenkten Blattspinat</b> mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	20,50 €
<b>Steak von der Rinderlende</b> vom Grill, an mariniertes Salatgarnitur und Knoblauchbaguette <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	27,80 €
<b>Pfeffersteak von der Rinderlende</b> mit Sauce béarnaise überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln <sup>(11,a1,c,g,i,j,2a,8,13)</sup>	27,80 €
<b>Zartes Rinderfilet vom Grill</b> , rosa gebraten, an Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark-Dip, an mariniertes Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	36,50 €

---

## KALTE GERICHTE

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Brot <sup>(5,8,11,13,a1,a3)</sup>	12,80 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> , mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Brot <sup>(5,8,11,13,a1,a3,g)</sup>	13,80 €
<b>Mozzarella und Tomate</b> – fein mariniert, an Salatgarnitur, dazu Baguette <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>Hausgemachte Bratensülze</b> mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur <sup>(8,11,13,a1,c,g,i,j)</sup>	16,80 €
<b>Kalter Braten</b> – reichlich garniert, dazu Brot und Butter <sup>(11,1,3,a1,c,g,i,h,o)</sup>	16,80 €
<b>Portion Obazda</b> – reichlich garniert, mit Brot und Butter <sup>(11,4,a1,c,g,i,j)</sup>	16,80 €



---

## EXTRAS

<b>Portion Eierspätzle, Kartoffeln, Pommes frites oder Tagliatelle</b>	5,00 €
<b>Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b> <sup>(2a,8,13)</sup>	5,50 €
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b>	5,50 €
<b>Drei Bauernrösti</b>	5,00 €
<b>Zwei Knödel ohne Sauce</b> <sup>(1,11,a1,c,g)</sup>	4,50 €
<b>Portion Gemüse</b> <sup>(11,g)</sup>	6,80 €
<b>Portion Sauerkraut</b>	4,90 €
<b>Mischpilzsauce</b>	5,00 €
<b>Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise</b>	1,00 €
<b>Portion Preiselbeeren</b>	1,50 €
<b>Baguette extra / 2 Scheiben Mischbrot</b>	1,80 €
<b>3 Scheiben Knoblauchbaguette</b>	4,00 €
<b>1 kleiner Salat als Beilage, mit Hausdressing mariniert</b>	7,00 €

### HINWEIS:

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage berechnen wir mit einem Aufpreis von 3,00 €.  
Gerichte, die als kleinere Portion serviert werden, werden mit 1,00 € in Abzug gebracht.







---

## ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

<b>1 Kugel Eis*</b> ohne Sahne	2,90 €
<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €
<b>Eiskaffee</b> oder <b>Eisschokolade</b> , 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube <sup>(12,g,c,a1)</sup>	6,80 €
<b>„Eis des Jahres“</b> – 2 Kugeln Heidelbeer-Buttermilcheis auf Bio-Joghurtspiegel, mit frischen Blaubeeren und Sahne garniert <sup>(a1,c,g)</sup>	10,50 €
<b>„Krone-Eisbecher“</b> – je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Rum-Rosineneis, mit Sahne garniert und Eierlikör verfeinert <sup>(a1,c,g,o)</sup>	8,50 €
<b>„Süße Versuchung“</b> – je 1 Kugel Joghurt-, Kirsch- und Heidelbeereis, mit frischen Früchten, Sahne und Blue Curaçao verfeinert <sup>(a1,c,g,o)</sup>	10,50 €
<b>Bananensplit „mal anders“</b> – je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Rum-Rosineneis, mit Bananenstückchen umlegt, mit Sahne und Schokoladensauce garniert <sup>(12,a1,c,g,h2)</sup>	10,50 €
<b>„Knusprige Erfrischung“</b> – je 1 Kugel Joghurteis und Kirsch-Sorbet, garniert mit frischen Früchten, knusprigen Cornflakes und Sahne <sup>(g,12,20,a7)</sup>	9,50 €
<b>Hausgemachte Bayerische Creme</b> mit Roter Grütze, Sahne und frischen Früchten garniert <sup>(12,a1,c,g)</sup>	8,50 €
<b>Lauwarmes Schokoküchlein auf Vanillesauce</b> 1 Kugel Vanilleeis, mit Waldfrüchten und Sahne garniert <sup>(12,g,c,a1,h2)</sup>	10,80 €
<b>Kaiserschmarrn</b> – ohne Rosinen – mit Apfelmus <sup>(12,a1,c,g)</sup>	13,80 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce <sup>(12,11,a1,c,g,h1,o,1)</sup> mit Vanilleeis und Sahne	5,80 € 6,80 € 7,80 €
<b>Hausgemachter Windbeutel</b> , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne <sup>(a1,c,g,12)</sup>	9,90 €

\*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Schokoladeneis**
- **Joghurteis**
- **Rum-Rosinen-Eis** mit Alkohol (11%)
- Eis des Jahres von Mövenpick: **Heidelbeer-Buttermilch**
- **Kirsch-Sorbet** (vegan)

\*Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

---

## NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 UHR – 17.00 UHR

<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödel <sup>(11,a,1,c,g)</sup>	6,50 €
<b>2 Stück Fränkische Bratwürste</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(8,3,11,i)</sup>	12,80 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(11,a1,g,c,i,j)</sup>	15,80 €
<b>Riesen-Currywurst</b> mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>(a2,8,11,c,g,i,j)</sup>	13,80 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat <sup>(11,a1,g,i,j,c)</sup>	15,80 €
<b>Veganer Teller</b> – Frisches Marktgemüse mit Olivenöl, dazu Kartoffeln <sup>(11,p)</sup>	18,80 €
<b>Ofenfrischer Gemüsestrudel</b> , mit Sauce béarnaise, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	18,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j)</sup>	15,80 €
<b>Wiener Backhendl</b> vom Brustfilet, auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren <sup>(11,13,a1,c,g,i,j)</sup>	19,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	16,80 €
<b>Ofenfrisches Schweineschäufelr</b> in Hofmühl-Biersauce, mit Knödel und kleinem Salat <sup>(1,3,11,a1,i,g,j,o)</sup>	23,80 €
<b>Steak von der Rinderlende</b> vom Grill, an marinierter Salatgarnitur und Knoblauchbaguette <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	27,80 €
<b>Paniertes Seelachsfilet gebacken</b> mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>(11,12,a1,c,d,g,i,j,e)</sup>	15,80 €
<b>Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11,13,c,d,g,i,j,e)</sup>	18,80 €
<b>Gebratene Putenstreifen</b> auf knackigen Salaten, fein mariniert, dazu Baguette <sup>(11,a1,c,g)</sup>	20,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln und Bauernbrot <sup>(3,8,11,13,a1,a3)</sup>	12,80 €
<b>Mozzarella und Tomate</b> – fein mariniert, an Salatgarnitur, dazu Baguette <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €

Desserts und Süßspeisen finden Sie auf der Extraseite.



---

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

### ZUSATZSTOFFE :

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (2a) konserviert mit Nitritpökelsalz / mit Nitrat
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit jodiertem Speisesalz
- (12) mit Süßungsmittel
- (13) mit Rauch
- (20) enthält Gerstenmalz
- (21) enthält Weizenmalz
- (22) enthält Phenylalaninquelle
- (23) Säuerungsmittel



### ALLERGENE :

- (a1) enthält Weizen
- (a2) enthält Gerste
- (a3) enthält Roggen
- (a4) enthält Hafer
- (a5) enthält Dinkel
- (a6) enthält Kamut
- (a7) enthält Mais
- (b) enthält Krebstiere
- (c) enthält Eier
- (d) enthält Erdnüsse
- (e) enthält Fisch
- (f) enthält Soja
- (g) enthält Milch und Erzeugnisse daraus, einschließlich Laktose

- (h1) enthält Mandeln
- (h2) enthält Haselnüsse
- (h3) enthält Walnüsse
- (i) enthält Sellerie
- (j) enthält Senf
- (k) enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- (o) enthält Alkohol
- (p) enthält Oliven



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können die allergischen Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Dafür übernehmen wir keine Haftung.

HINWEIS: Alle Preise sind inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

---

## UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION & DEM ALTMÜHLTAL

**Brauerei Hofmühl** – Biere und Limonaden

**Adelholzener** Mineralwasser, Bio-Johannisbeerschorle

Heimische Fruchtsäfte

**Eichstätter Edelbrennerei Gustav Mayer** – verschiedene Schnäpse

**Altmühltaler Teigwaren GmbH** – Thalmässing

Frische Teigwaren und frische Eier für die hausgemachten Eierspätzle

**Feinkost Engert** – liefert Fische aus heimischen Gewässern

**Forellenzucht Lang** – Regelmannsbrunn

Fangfrische Forellen, geräucherte Forellen, Lachsforellen  
und geräucherter Bachsaibling

Kartoffeln, Salate und Gemüse vom **Bauernhof Meilinger**

Gemüse und Früchte von **Händlern aus der Region**

Fleisch zu 95 % in Bayern und Deutschland aufgezogen und geschlachtet

**Wörlein** – Bieswang

Bratwürste und Lammbratwürste

Bäckereien – **Der Lehner-Bäck, Bäckerei Sipl, Bäckerei Schneller**

**Gastroservice Lesch** – Thalmässing

Rücknahme und Verwertung von Altöl