

## Unser saisonaler Kalender

Unser saisonaler Kalender bietet im monatlichen Wechsel zusätzlich zu unseren ganzjährig erhältlichen Speisen folgende saisonale Leckereien.

Bei Speisen, die mit einem \* gekennzeichnet sind, bitten wir um Vorbestellung.

### Januar

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- alles aus einem Topf (Eintöpfe)

### Februar

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- alles aus einem Topf (Eintöpfe)
- das Beste von der Ente (aus eigener Aufzucht) \*

### März

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- Frühlingssmenüs

### April

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- Frühlingssmenüs
- Lamm zu Ostern \*
- Kalb zu Ostern \*

### Mai

- frischer fränkischer Spargel \*
- Hähnchen aus eigener Aufzucht
- Bärlauchgerichte
- Erdbeeren (Dessert, Kuchen)
- Rhabarber (Dessert, Kuchen)

### Juni

- frischer fränkischer Spargel \*
- Hähnchen aus eigener Aufzucht
- rund um die Nudel
- Erdbeeren (Dessert, Kuchen)
- Rhabarber (Dessert, Kuchen)
- Johannisbeeren (Dessert, Kuchen)
- Kirschen (Dessert, Kuchen)

## Juli

- Hähnchen aus eigener Aufzucht
- Schnitzel einmal etwas anders
- Gerichte mit Pfifferlingen
- Johannisbeeren (Dessert, Kuchen)
- Kirschen (Dessert, Kuchen)

## August

- Hähnchen aus eigener Aufzucht
- Schnitzel einmal etwas anders
- Gerichte mit Pfifferlingen
- Äpfel (Dessert, Kuchen)
- Birnen (Dessert, Kuchen)
- Zwetschgen (Dessert, Kuchen)

## September

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- das Beste von der Ente (aus eigener Aufzucht) \*
- rund ums Kraut
- Äpfel (Dessert, Kuchen)
- Birnen (Dessert, Kuchen)
- Zwetschgen (Dessert, Kuchen)

## Oktober

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- "Scharfe Wochen" mit Kree
- alte Gemüsesorten (Feuerbohnen, Pastinaken, Rübenkraut) neu entdeckt
- Äpfel (Dessert, Kuchen)
- Birnen (Dessert, Kuchen)

## November

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- Martinsgans aus eigener Aufzucht (11. bis 13. November 2011) \*
- Gänse aus eigener Aufzucht \*
- Wild aus heimischen Wäldern \*

## Dezember

- Aischgründer Karpfen aus eigenen Weihern
- Gänse aus eigener Aufzucht \*
- Wild aus heimischen Wäldern \*
- das Beste von der Ente (aus eigener Aufzucht) \*

## Alphabetische Sortierung

- Äpfel August bis Oktober
- Bärlauchgerichte Mai
- Birnen August bis Oktober
- Eintöpfe Januar und Februar
- Enten aus eigener Aufzucht \* Februar, September, Dezember
- Erdbeeren Mai und Juni
- Frühlingsmenüs März und April
- Gänse aus eigener Aufzucht \* November und Dezember
- Martinsgans aus eigener Aufzucht \* 11. bis 13. November 2011
- alte Gemüsesorten neu entdeckt Oktober
- Hähnchen aus eigener Aufzucht Mai bis August
- Johannisbeeren Juni und Juli
- Kalb \* Ostern
- Karpfen aus eigenen Weihern September bis April
- Kirschen Juni und Juli
- Kraut September
- Kree Oktober
- Lamm \* Ostern
- Nudeln Juni
- Gerichte mit Pfifferlingen Juli und August
- Rhabarber Mai und Juni  
letzter Erntetag 24. Juni (Johanni)
- Schnitzel einmal etwas anders Juli und August
- Spargel \* Mai und Juni  
letzter Erntetag 24. Juni (Johanni)
- Wild / Reh \* November und Dezember
- Zwetschgen August und September

Familie Geier wünscht einen \*Guten Appetit\*