

Aperitiv Empfehlung

Michi's Amalfi Sprizz

Grapefruit, Bitterlemon, Campari

0,2 ltr 5,90



Tip zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,50

oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Samstag, den 25.09.21

Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass

Hoibe 4,20 / Mass 8,40

Wochenendschmankerl

Sauerbraten

in deftig, würziger Soß mit Blaukraut, dazu hausgemachte Breznknödel 13,90

Portion Obazda hausgemacht mit frischer, rescher Breze 7,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,20

Hauptgerichte

Rahmpfifferlinge mit zwei hausgemachten Semmelknödeln 11,90

Steinpilz Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan, in leichter Soß 12,90

Nudeltascherl mit Kürbisfüllung in leichter Kürbissoße und Kernöl 12,90

Herbstsalat Großer, bunter Salat mit Kalbstafelspitz, rosa gegart,
dazu marinierte Kräutersaitlinge mit hausgemachtem Dressing 13,50

Vlieshaxe Vorderes Schweinshaxerl auf würziger Augustiner Dunkelbiersoß,
dazu Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut 12,90

Edel Hirschgulasch mit Waldpilzen in deftiger Soß dazu hausgemachter Semmelknödel
und Schwammerlrahm und Preiselbeeren 16,50

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln,
dazu hausgemachtes Kartoffelstampf 14,90

Tatar vom Bismarcks-Hering „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln und buntem Salatsträußerl 12,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten, vom Grill, dazu junger Blattspinat, auf Risotto 15,50

Marillknödel aus feinem Quarkteig in Butter-Zimtbrösel geschwenkt 5,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 7,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an