

Saisonkarte – Oktoberfestzeit



Frische kräftige Ochsenbrühe

MIT HAUSGEMACHTEM LEBERKNÖDEL

7.5

Gebratene Maultasche

MIT ZWIEBELN, SCHMELZKIRSCHTOMATEN AUF MARINIERTEM RUCOLA

11.5

Hausgemachter Obatzda

AUS BRIE, BUTTER, RAHMIGEM FRISCHKÄSE UND MILDER PAPRIKA, DAZU ROTE ZWIEBELRINGE, SCHNITTLAUCHBROT UND EIN OKTOBERFESTBIER 0.5L

14.5

Gesottener Tafelspitz

IN DER BRÜHE, MIT FRISCHEM MEERRETTICH UND GEDÜNSTEM GEMÜSESTROH

17.5

Deftiges Ochsengulasch

MIT ANGEBRÄUNTEN KNÖDELTALERN, DAZU GARTENSALAT MIT AROMATISCHEM DILLRAHM

18.5

Käsespätzle

MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, DAZU EIN KNACKIGER SALAT VOM MARKT

13.5

Warmer Apfelstrudel

NACH TRADITIONELLEM REZEPT MIT WARMER BOURBON-VANILLESAUCE

7.5

Gebackene Apfelküchlein

IN ZIMT UND ZUCKER GEWÄLT AN CREMIGEM VANILLEEIS

7.5

Empfehlung des Küchenchefs:

Schweinshaxe

UND BAYERISCH KRAUT MIT SPECKWÜRFELN AN HANDGEDREHTEN KARTOFFELKNÖDEL, DAZU EIN OKTOBERFESTBIER 0.5L

18.5

WINZER-GLÜHWEIN
0,2L FÜR 3,5