

Tages-Empfehlungen

Suppen

Kartoffelrahm-Süppchen

mit Majoran und Brotcroutons

7.00 €

„Unsere Fischsuppe“

mit Einlage von Fischen und Gemüsestreifen

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

14.80 €

Hauptgerichte

Frische gebratene Pfifferlinge -vegetarisch-

auf cremiger Zitronen-Polenta mit Kirschtomaten,
geschmorter Paprika und Parmesan

24.80

„Saltimbocca von der Pute“

Putenschnitzel mit Salbei und Rohschinken gefüllt
mit Merlotsauce, glasierten Feigen,
und Brokkoli

dazu feine Nudeln

24.80 €

Rehragout -aus heimischer Jagd-

in Wacholderrahmsauce

mit Pilzen und gefüllter Preiselbeer-Birne

dazu hausgemachte Spätzle

28.80 €

als Senioren-Portion

26.80 €

Lachsstrudel

im Blätterteig gebacken

auf marinierter Roter Beete, Butternuss-Kürbis,

Blattsalat und Meerrettich-Dipp

18.80 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Ratatouillegemüse

und konfierten Kirschtomaten

dazu glasierte Kartoffeln

32.50 €

„Original Paulaner Oktoberfest-Bier“



- Frisch vom Fass gezapft -

0,3 l	4.60 €
0,5 l	5.20 €
Maß 1 l	9.90 €

Oktoberfest-Spezialitäten

Suppen und Vorspeisen

Bayrische Leberknödelsuppe

mit Zwiebeln abgeschmälzt

7.80 €

„Bayrische Tapas“ -als Schmankerl zur Vorspeise-

-„Obatzter“ mit gehobeltem „Radi“ und Laugengebäck

- Räucher-Forellen-Creme auf Gurke mit Kren und roten Zwiebeln

- Gebackene Weißwurst-Scheiben mit süßem Senf-Dip

13.80 €

Lauwarmer Weißwurst-Salat

mit „Süßer-Senf-Vinaigrette“, Brezelcroutons,
roten Zwiebeln und Gurke,
gehobeltem „Radi“ und Laugengebäck

13.80 €

„Bayrische Hauptgerichte“

Hausgemachte „Fleischpflanzerl“ -Fleischküchle-

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat,
Radieschen und Röstzwiebeln

19.80 €

Krustenbraten vom Land-Schwein

auf „Wiesn-Biersauce“ und Rahmsauerkraut
dazu hausgemachte Semmelknödel

25.80 €

als Senioren-Portion 23.80 €

Portion von der frischen Bauern-Ente -aus dem Ofen-

mit Zwiebel-Semmel-Apfel-Füllung
auf Calvados-Jus und Rahmwirsing
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti

34.80 €

