

## Getränke

Freuen Sie sich auf das richtige Oktoberfestbier,  
das **“Paulaner Oktoberfestbier“** nur diese Brauerei  
darf mit sechs weiteren eingesessenen Münchner Brauereien  
das Oktoberfestbier brauen. „O’zapft is!“

Original Oktoberfestbier im Krug	0,3 ltr	€ 3,90
	0,5 ltr	€ 5,40
im Maß	1,0 ltr	€ 9,30

Wie nennt man Champagner auf bayrisch? Bier  
(wegen der prächtigen Schaumkrone, der feinen Perlage  
und dem frischen Aroma)

<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	0,5 ltr	€ 4,40
<b>Benediktiner Hefeweizen dunkel</b>	0,5 ltr	€ 4,40
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	0,5 ltr	€ 4,40

Für Weibsbilder

<b>Gletscherklarer Oberbayerischer Gebirgsenzian</b>	40 %	2 cl	€ 2,40
--	------	------	--------

Für gestandene Mannsbilder

<b>Obstler,</b> ist Kernobstbranntwein aus Äpfeln und Birnen ohne jeden Zusatz. Der Obstler ist beliebt nach Wanderungen, appetitanregend vor dem Essen, wohltuend danach und bekömmlich zu jeder Gelegenheit	38 %	2 cl	€ 2,40
--	------	------	--------

## Suppen

### **Backerbsensuppe**

kräftige Rindfleischsuppe mit Backerbsen

€ 5,90

### **Pfifferling Cremesuppe**

mit Croutons

€ 6,90

## Kleine Gerichte

### **Obatzda**

Serviert mit Laugenbrezel

€ 10,20

### **Weißwürste**

2 Stck. mit Laugenbrezel und süßem Senf

€ 8,30

## Vegetarisch

### **Bayerischer Spinatknödel**

in Camembert-Rahmsauce mit Röstzwiebeln

€ 11,50

### **Steinpilze in Rahm**

mit Semmelknödel und Salat

€ 20,90

## Hauptspeisen

### **Kasseler Kotelett**

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

€ 17,50

### **Gebräunter Leberkäs**

mit bayerischem Kartoffelsalat, Spiegelei und Krautsalat

€ 14,90

### **Münchner Bauernschmaus**

Leberkäs, Würstel, Kasseler,  
Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

€ 19,50

### **Gebrautes Zwiebelfleisch**

gekochter Rindertafelspitz, angebraten, mit geschmorten Zwiebeln,  
Bratensauce, Semmelknödel und Salatteller

€ 19,90

### **Bratwürstl auf bayerischem Kraut**

8 Stck. Nürnberger auf Sauerkraut mit Semmelknödel

€ 13,50

<b>Schweinshaxe</b> mit knuspriger Schwarte auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>€ 16,90</b>
<b>Wildschweingulasch aus der Keule</b> mit Preiselbeer-Apfelmus und Kartoffelklöße	<b>€ 20,90</b>
<b>Allgäuer Rahmgeschnetzeltes</b> Schweinefiletscheiben in Calvadosrahm mit Champignons, Apfelspalten und Rösti-Bergkäse-Bällchen	<b>€ 21,90</b>
<b>Steinpilze Lendchen</b> Rahmsteinpilze mit gebratenem Schweinefilet, Rösti-Bergkäse-Bällchen und Salat	<b>€ 28,90</b>
 <b>Dessert</b>	
<b>Topfenknödel gefüllt mit Marillenkompott</b> an Vanillesoße	<b>€ 6,90</b>
<b>Schokoküchlein</b> Schokoladensoufflé mit cremigen Kern dazu Vanilleeis	<b>€ 7,90</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> Luftiger Eierpfannkuchen mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker dazu Pflaumenkompott	<b>€ 8,90</b>
<b>Gebackene Apfelringe</b> mit Zimt-Zucker und Walnusseis	<b>€ 6,50</b>

## **Auszug aus unserer Abendkarte**

### **Ravioli**

gefüllt mit Ricotta, Zucchini, Sesam und Tomate

**€ 14,00**

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

in Rotweinsauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

**€ 22,90**

### **Schweineschnitzel Jäger Art**

mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat

**€ 16,90**

### **Rumpsteak**

vom Argentinischem Black Angus Rind, ca. 230gr.,  
mit geräuchertem Schwarzpfeffer, Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und Salat

**€ 27,90**

### **Berner Filetteller**

Medaillons vom Schweinefilet, mit frischen Champignons,  
Hollandaise und Käse überbacken  
dazu Rösti und Salat

**€ 23,50**

### **Gebratenes Lachsfilet**

an Zitronenschaumsoße, Bandnudeln und Salat

**€ 24,90**

**Bayerische Wochen**  
vom 09.09. bis 15.10.2023