

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)

Benediktiner Hefeweizen	0,5 ltr	€ 4,40
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 ltr	€ 4,40
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 ltr	€ 4,40

Für Weibsbilder

Gletscherklarer Oberbayerischer Gebirgsenzian	40 %	2 cl	€ 2,40
--	------	------	--------

Für gestandene Mannsbilder

Obstler, 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

Bratwurstl auf bayerischem Kraut

8 Stck. Nürnberger auf Sauerkraut mit Semmelknödel

€ 13,50

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

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