

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Weißbier-Tiramisu a,e,g 8,20
mit Karamel-Malzbiercreme

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weich-

tiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

UNSER ANGEBOT

33,33

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem
persönlichen Gusto zusammen

ABENDKARTE

13. SEPT. BIS 26. SEPT.
TÄGLICH AB 17:00 UHR

OKTOBERFEST WOCHEN

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
AM 16. SEPTEMBER
2017

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <small>n,f,sl,a,w</small>	10,90
mit Bouillabaissegemüse und Jakobsmuscheln	
<hr/>	
Bayerische Krautsuppn <small>m</small>	6,20
mit geräuchertem Wammerl, Paprika und Speck	

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel	5,80
---	------

VORSPEISEN

Caeser Salad <small>m,sn,fa</small>	8,90
mit Putenmedaillons vom Grill	
mit gegrillten Gambas	
<hr/>	
Schwabinger Wurstsalat <small>sn,e,g</small>	9,80
mit Paprika, saure Gurkerl, rote Zwiebel, Schnittlauch, Ei, Bauernbrot	
<hr/>	
Wies`n Brettl <small>g,su</small>	10,80
Bauernspeck, Salami, Kaminwurzerl, Obazda, Schmalz, Radi, Brot	
<hr/>	
Saures Kalbszüngrl <small>sn,su</small>	12,80
auf jungem Spinat, mit Schmandcreme und Tomaten-Gurken-Salsa	

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch, Käse	12,80
---	-------

Portion Pfifferlinge	7,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Gemischtes Schwammerlragout (veg.) <small>m,e,g,a</small>	13,90
in Kräuterrahm, Spinat-Serviettenknödel, fruchtiges Tomaten-Chutney	
<hr/>	
Schweinsbraten vom Nacken <small>m,e</small>	15,50
mit Sauerkraut, Semmelknödel und kräftiger Kümmeljus	
<hr/>	
Wiener Rindersaftgulasch <small>a</small>	15,90
mit Blaukraut, Butterspätzle und geschmorten Paprika	
<hr/>	
Rinderschulterbraten aus dem Römertopf <small>m,sn</small>	17,90
in kräftiger Barolosauce, mit Erdäpfel-Endivienpüree	

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <small>f,e,su,m</small>	18,90
butterweich mit Cole Slaw	
Ofenkartoffel mit Sour Creme	
<hr/>	
Geschmortes Ochschwanzragout <small>e,g,a</small>	16,90
mit grünen Bohnen, Tomaten und hausgemachten Bandnudeln	

VOM GRILL

Rosa Roastbeef - Argentinien <small>fa,e</small>	18,50
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce	
<hr/>	
Steak-Tatar vom US-Black Angus, <small>su,sn</small>	21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup	
<hr/>	
Kronprinz Teller <small>sn,wg,es</small>	21,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot	

