

WOCHENKARTE

Maxvorstadt Mule

Rhabarbersaft, Holunderblütensirup, Gin (3 cl)

0,3 l 6,80 Euro

Kürbiscremesuppe

(Bio-Kürbis vom Billesberger Bio-Bauernhof)
mit steirischem Kernöl und Schmand

6,20 Euro

Gebackener Weißlacker

(halbfester Schnittkäse aus dem Allgäu, im Gewürzbrot paniert)
mit eingelegten Zwetschgen und frischem Kren

8,50 Euro

Unser Fisch des Tages:

Regenbogenforellenfilet (aus dem Loisachtal)
mit Rahmkrautspätzle, Karotten-Rettichsalat und gebratenem Speck

17,80 Euro

Rinderbrust

(vom Weiderind der Koanzn Alm, Weiterskirchen)
mit Meerrettichsoße, Bio-Beete-Salat und kleinen Kartoffeln

15,50 Euro

Münchner „Moules et Frites“

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud

mit Pommes & Ingwer-Mayo 15,80 Euro

mit Weißbrot 13,80 Euro

Auch gerne als Vorspeise zum Teilen

Zwetschgenknödel

mit Zimtzucker, süßer Bröselbutter
und Eierlikör-Eis

7,80 Euro
