

# WOCHENKARTE

## Unsere Aperitif-Empfehlung: Birnen Spritz

Birnensaft, Riesling und Ingwer

0,3l 9,50 Euro

\*\*\*

## Gurkenkaltschale

mit kleinem Tatar vom geräucherten Karpfen  
(Karpfen der Fischerei Köppelmühle, Markt Schwaben)

8,40 Euro

\*\*\*

## Pfifferlingcremesuppe

mit Schnittlauch

8,20 Euro

\*\*\*

## Maiale Sgombrato Bavarese (Vorspeise)

Dünn aufgeschnittener Schweinsbraten mit Räuchermakrelen-Soße,  
gebackenen Kapern und Rauke

15,80 Euro

\*\*\*

## Bunter Blattsalat

mit gebratenen Pfifferlingen und marinierten Aprikosen

19,60 Euro

\*\*\*

## Hausgemachte vegane Mangoldknödel

mit Tomaten-Pilzfond und bayerischem Räuchertofu (Hugo Angermeier)

18,90 Euro

\*\*\*

## Obacht Poke Bowl (vegan)

mit Räuchertofu (von Hugo Angermaier), Kräuter-Cous-Cous,  
allerlei Eingelegtem (Radieserl, Spitzkohl, Wakame Alge,  
Rettich, Gurke, Frühlingslauch, Rote Beete)

19,50 Euro

\*\*\*

## Sauerbraten vom Hirsch

(Josefstal, Spitzingsee)

mit selbstgedrehtem Semmelknödel, Pfifferlingen und gemischtem Salat

32,90 Euro

\*\*\*

## Obacht Fisch & Chips

gebackenes Karpfenfilet (Fischerei Köppelmühle, Markt Schwaben)  
im Augustiner Dunkelbierteig, mit Süßkartoffeln, Senfremoulade  
und kleinem Gurkensalat

23,60 Euro