

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlung: Birnen Spritz
Birnensaft, Riesling und Ingwer

0,3l 9,50 Euro

Pfifferlingcremesuppe
mit Schmand und Schnittlauch

8,20 Euro

Kürbiscrcmesuppe
(Hokkaido vom Billesberger Bauernhof)
mit Kernöl und Schmand

8,20 Euro

Frische Blut- und Leberwurst
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut

15,90 Euro

Hausgemachte, vegane Kürbis-Spinatknödel
mit bayerischem Räuchertofu (Hugo Angermeier),
Röstzwiebeln und Sellerie-Ingwerfond

19,60 Euro

Hausgemachte Wildfleischpflanzerl (zwei Stück)
mit Kartoffelpüree, Rotkraut-Speck-Salat
und Rahmschwammerl

23,60 Euro

Münchner „Moules et Frites“

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud (Weißbier und Obazda)
dazu Pommes & Ingwer-Mayo
- Auch als Vorspeise zum Teilen -

19,40 Euro

Gebackenes Wallerfilet
im Augustiner Dunkelbierteig
mit Süßkartoffelpüree, Ofenkürbis, Röstzwiebelmajo und kleinem Feldsalat

24,40 Euro