WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Obacht Negroni

Wermut, Gin, Sauerkirschsirup und Zimt

0,31 9,50 Euro (inkl. 19 % MwSt.)

***

Leberknödelsuppe

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachtem Leberknödel

8,20 Euro

***

Pilzgulasch mit hausgemachtem Semmelknödel *(vegan)*

mit kleinem gemischten Salat

19,50 Euro

***

Frische Blut- und Leberwurst

(Metzgerei Wasner, Bad Birnbach)
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut

15,90 Euro

***

Münchner „Moules et Frites"

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

20,90 Euro

***

Saibling im Schmetterlingsschnitt

(Forellenzucht Loisachtal, Kochel am See)
mit gebratenem Grünkohl,
glasierten Mandelkarotten und Meerrettichsoße

31,90 Euro

***

Unsere Dessert-Empfehlung: Frittierte Milch

mit Himbeersoße und Zimt/Zucker

7,90 Euro

ALLERGENE? Zusatzstoffe? Wir haben eine gesonderte Karte!
Preise inkl. gesetzlicher MwSt. i.H.v. 7%

***

ALLERGENE? Zusatzstoffe? Wir haben eine gesonderte Karte!
Preise inkl. gesetzlicher MwSt. i.H.v. 7%