

Speisekarte

Süßkartoffel-Limettencremesuppe mit Kokosmilch 6,20 €

Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf
und eine ofenfrische Breze ^(a,5,2) 9,90 €

2 Nockerl Obazda mit roten Zwiebelringen und Schnittlauch ^(g) 8,90 €

Münchner Wurstsalat mit roten Zwiebelringen und
Essiggurkenstreifen ^(g,2,3) 8,90 € oder Schweizer mit Ementalerstreifen ^(g,2,3) 9,80 €

Gerne können Sie zu den Brotzeiten, Brezen, Baguette oder Hausbrot bestellen zu je 1,20 €

Ofenfrische Pinsa – Sauerteigboden mit Olivenöl,
Sourcreme, Reibekäse, Speck-Zwiebel und Lauch ^(a,g,f) 14,80 €

Ofenfrische Pinsa – Sauerteigboden mit Sourcreme,
getrüffelte Kartoffel-Käsecreme und Junglauch ^(a,g,f) 16,20 €

Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten,
Balsamicodressing, gegrillten Ziegenkäse mit Thymianhonig ^(g,j) 16,80 €

Salatvariation mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten,
Basamicodressing und gebratener, mariniertes Kikok-Hähnchenbrust ^(g,j) 17,20 €

Ravioli mit Kürbisfüllung in Salbeibutter geschwenkt
mit sautierten „Bimi“ (Spargelbrokkoli) und Parmesan ^(a,g) 16,80 €

Pulled-Pork Burger im getoastetem Briochebrötchen mit BBQ-Sauce,
Salatblatt, Krautsalat, Tomate, dazu Pommes Frites ^(a,g) 18,80 €

Veganes Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen,
Karotten, Ingwer und Kokosmilch ^(f,m) 16,20 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit
Pommes Frites und Wildpreiselbeeren ^(a,c,g) 27,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ^(a,l,i,l) 14,80 €

Die dickste Dampfndel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8) 8,90 €

„Gateau au chocolate“ – lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis ^(c,g) 8,50 €

*Unsere
Weinempfehlung
Comte de Thun 2007
Vin de Pays des
Cotes du Jarn
0,1l 4,50 €
0,2l 9,00 €
0,75l 31,00 €*