

Besonderer Marillennektar

Vom Obsthof Reisinger aus der Wachau
pur 0,2 l € 5,50
oder als „Mariandl“ mit Prosecco aufgegossen
0,1 l € 4,80

Hofbräu Maibock

das älteste Bockbier Münchens,
vollmundig, malzaromatisch und mit einem
samtig-weichen und hopfigen Ausklang
untergäriges Starkbier Alkoholgehalt 7,2% Vol.
Stammwürze ca. 16,6 % Gew. 0,5l € 4,90

Rotwein-Empfehlung

Iphöfer Domina
Weingut Juliusspital, Franken
Aromen von Brombeere, leichte Tannine
0,75l € 24,00 0,25l € 7,50

Hofbräu „Hallodri“- Märzen

untergäriges Vollbier, filtriert,
mit malzigem Körper und einer feinen
Zitrus- und Kräuternote
serviert im Bier-Degustationsglas
0,33 l 6,1 % Vol € 4,10

Sonntag, 25. Februar 2018

Vorspiel

Bunt gemischte Blattsalate mit Kürbiskerndressing, Karottenchips,
feinen Scheiben vom Hirschschinken und 2 Scheiben Ciabatta € 10,20

Rindertartar (130gr.) ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf € 13,50

Vollkornbaguette (1 Scheibe), Baguette (1 Scheibe), frisch gebackenes Ciabatta (1 Scheibe) € 1,80

G'löffelt

Tomatencremesuppe mit Kräuter-Croûtons € 5,50

Herzhafter Erbseneintopf

mit Gemüse, Kartoffeln, Wurzelspeck, frischen Kräutern und 2 Scheiben Hausbrot € 6,80

Vegan

Gebratene Kokos-Reisblinis mit Dattel-Ragout und kleinem Blattsalat in Granatapfel-Dressing € 12,30

Rund um die Kartoffel

Kartoffelgnocchis im leichten Gorgonzolarahm mit Kirschtomaten, Blattspinat, gerösteten Pinienkernen
und gebratenen Streifen von der Putenbrust € 12,80 vegetarische Variante € 10,80

Unsere Menü-Empfehlung pro Person € 23,10

Tomatencremesuppe mit Kräuter-Croûtons

Geschmorte Fasankeule mit Scharlotten-Rotweinjus auf glaciertem Weißkohl-Traubensalat
und gebackenen **Walnuß-Kartoffelkrusteln**

Mangomousse im Glas serviert mit Schokoladenraspeln

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbrust mit Semmelknödelfülle an Hofbräu Dunkelbierjus mit glasiertem Wurzelgemüse € 17,40

Geschmorte Fasankeule mit Scharlotten-Rotweinjus auf glaciertem Weißkohl-Traubensalat
und gebackenen Walnuß-Kartoffelkrusteln € 18,60

Trennkost

Resch, auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken in Dillbutter € 14,50

Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

Minidessert –Im Glas servierte Mangomousse mit Schokoladenraspeln € 3,50

Vanille-Amarettoparfait mit Kirschragout, Sahne und Fruchtgarnitur € 6,20

„**Strudl-Gedeck**“ Apfelstrudl oder Birnen-Topfenstrudl mit Sahne + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 8,90

„**Kaffee-Gedeck**“ 1 Stück Kuchen + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 6,30

Unsere Tageskarte kann aus organisatorischen Gründen nicht mit Allergenen oder Zusatzstoffen ausgezeichnet werden.
Sollten Sie gesundheitliche Probleme mit Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wählen Sie bitte nur aus unserer Standardkarte.