

Bayerische Spezialitäten-Woche

von Montag, den 23. bis Freitag, den 27. September 2019

Suppen :

Schwammerlcrèmesuppe mit Brotcrôutons € 4,50
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Baguette € 4,80

* * *

Vorspeisen:

*Ein Paar Original Münchner Weißwurst'l im eigenen Sud
mit süßem Senf und Baguette* € 5,50

*Hausgemachter Rettichsalat mit Radieschen, drei gegrillten Rostbratwürstchen,
Senf und Schwarzbrot* € 6,20

* * *

Hauptgänge:

*Kleines Schnitzel mit Rahmschwammerln,
dazu Speck-Semmelknödel und Rettichsalat* € 11,50

5 gegrillte Rostbratwürstchen auf Bayerischkraut mit Kartoffelpüree € 9,80

*Gebräunter Leberkäse (200 g) mit einem Spiegelei
und lauwarmem Kartoffelsalat (mit Speck und Vinaigrette)* € 9,80

*Hausgemachte Leberknödel mit Specksauce
auf Bayerischkraut und Kartoffelpüree* € 11, --

Hausgemachte Speck-Semmelknödel mit „Schwammerln-Ragout“ € 10, --

*Gegrillte Schweinshaxe auf Bayerischkraut,
dazu hausgemachte Speck-Semmelknödel* € 14,80

* * *

Desserts:

Hausgemachter Kaiserschmarrn (mit Rum und Rosinen) € 5,80

„Obazda“ (mit Paprika abgeschmeckte Camembert-Crème), dazu Schwarzbrot € 5,50