



Paulaner Oktoberfestbier

0,5 l - € 4,80 / 0,3 l - € 3,10

<u>Vorspeise:</u>	V 1 Blätterteigpastete mit Hirschragout gefüllt	
	<i>an kleinem Salatbouquet (a,d,i,l) mit Preiselbeerbirne</i>	€ 9,50
	V 2 Hausgemachter Krabbencocktail (a,c,d,l), dazu Toast (a,i) und Butter (d,l)	€ 9, --

<u>Suppe:</u>	S 1 Klare Rinderbrühe (e) mit Markbällchen	€ 4,50
	S 2 Tasse Kartoffelsuppe „Ratsherrn Art“ mit Wurstscheiben	€ 5,80

H 1 Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ (d,i) in Champignonrahmsauce,	<i>dazu hausgemachte Spätzle (a,d,i) und bunter Salat (a,d,l,11)</i>	€ 14,80
H 2 Gegrillte Schweinshaxe an Specksauce (i,16),	<i>dazu Bayerischkraut (16) und Kartoffelklöße (a,i)</i>	€ 16,80
H 3 Muscheln „Rheinische Art“ (n) im Weinsud mit Wurzelgemüse (e),	<i>dazu Schwarzbrot (i) und Butter (d,1)</i>	€ 16,90
H 4 Gebackenes Seelachsfilet (a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade (a,b,d,l,11),	<i>dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11)</i>	€ 18,80
H 5 <u>Seniorenteller:</u> Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“ an Pfeffersauce,	<i>dazu hausgemachte Krokette (a,d,i) und bunter Salat (a,d,l,11)</i>	€ 14, --
H 6 Geschmorte Rinderbäckchen an Burgundersauce (e,i),	<i>dazu hausgemachtes Wirsinggemüse (d,i,16) und Butterkartoffeln (d,1)</i>	€ 16,80
H 7 Natur gebratenes Zanderfilet (b,i) an Zitronenbutter (d,i),	<i>dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11)</i>	€ 22,80
H 8 Kleines paniertes Schweineschnitzel (a,i) „Försterin Art“ mit frischen Waldpilzen	<i>„à la crème“, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11)</i>	€ 14,80

<u>Salat der Woche:</u>	„Fitness“	€ 14,50
	<i>Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing (a,d,l,11) mit Gurken, Mais, Tomaten und Paprika, dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark (d), gebratenen Streifen von Geflügel, Parmesan-Raspeln (d) und Baguette (d,i)</i>	

<u>Desserts:</u>	D 1 Rote Beeren Grütze mit Vanilleeis (d) und Sahne (d)	€ 6,80
-------------------------	--	--------
