

Menüvorschläge

Bayerische Leberspätzlesuppe

* * *

**Ofenfrischer Krustenschweinebraten mit Dunkelbiersoße
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat**

* *

Coup Danmark

17,50 €

Grießnockerlsuppe

* * *

**Münchener Bierkutschergoulasch in sämiger Soße mit Semmelknödel
und kleinem Beilagen Salat**

* *

Gemischtes Eis mit Sahne

18,50 €

Klare Brühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Spanferkelbraten mit Bayerisch Kraut, Biersoße und Semmelknödel

* *

Apfelstrudel mit Vanillesoße

19,80 €

Klare Rinderbrühe mit Markklösschen

* * *

Halbe hintere Schweinehaxe mit Kartoffelknödel und Biersoße

* *

Beerengrütze mit Vanillesoße

18,50 €

Italienische Anti Pasti mit Crissini

* * *

**Schweinefilet mit Gorgonzolasahnesoße
Blattspinat und hausgemachte Kartoffelkrusterl**

* *

Tiramisu

21,80 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

* * *

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit frittierten Zwiebeln, Bratenjus und Röstkartoffeln**

* *

rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne

21.80 €

asiatische Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüsestreifen

* * *

**Cornflakesschnitzel von der Pute mit Orangen- Currysoße
mit Reis**

* *

Gebackene Banane mit Mandeln und Honig, Vanilleeis

19.50 €

Wildrahmsuppe mit Sahnehaube

* * *

**Medaillons vom Hirsch – Reh und Wildschwein
mit Mandelbrokkoli, Kartoffelkrusterl und Cassissoße**

* *

Lebkuchenstrudel mit Vanillesoße

25,80 €

Wildterriner mit Sauce Cumberland und Baguette

* * *

**Hirschlende gebraten mit Romanesco Roserl
Macairekartoffeln und Preiselbeerbirne**

* *

Zimtparfait mit Glühweinssoße

28.50 €

Wildkraftbrühe mit Schinkenschöberl

* * *

**Hirschedelgoulasch mit Nussrahmssoße und hausgemachten Spätzle
Preiselbeeren und Birnenspalten**

* *

Maronenmousse mit Sahne

19.90.€

Klare Brühe mit Wildnocken

* * *

**Wildschweinebraten mit Nusspätzle und Apfel- Zimtblaukraut
Preiselbeeren und Birnenspalten**

* *

Christustollen mit Sahne

22,80 €

Pfannkuchensuppe

* + *

Ofenfrische Lammkeule mit Kartoffelgratin und Karottengemüse

* *

Eisbecher mit heißen Kirschen

23,80 €

winterliche Salate mit gebratenen Wildstreifen

* * *

**ofenfrische Lammschulter mit Rosmarinkartoffeln und provenzalischer Kräuterjus
dazu servieren wir frisches Gemüsebouquet**

* *

zweierlei dünne Pfannkuchen gefüllt mit Marmelade und Schokosoße

28,50 €

Aufgeschmolzene Brezensuppe

* * *

**Weihnachts Pfanderl mit Stück Ente Gans und Schweinebraten
dazu feines Apfelblaukraut Kartoffelknödel und Entenjus**

* *

Lebkuchenstrudel mit Nußeis und Eierlikörsahne

25,80 €

warmes Rehragout im Blätterteigturm

* * *

ofenfrische Portion Bauerngans mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

* *

Kischstrudel mit Vanillesoße

24,80.

Wildpastete mit Salatbouquet und Preiselbeerdressing

* * *

Hirschkeulenbraten mit Sahnkartoffeln und Gemüsebouquet

* *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

23,50 €

Angebot für ein Bairisch- mediterranes Buffet

Kalte Platten – Vorspeisen

Hausgebeizter Craved Lachs mit Honig-Dill-Senf dip
Babyshrimps in Cocktailsoße
Italienische Anti Pasti mit Crissini

Südtiroler Bauerng´raicherts
Bauernplatte mit gekochtem Schinken, Putenschinken,
Kaminwurz, Fleischpflanzerl, Pressack weiß und rot Aufschnittwurst e.t.c.
Tomaten – Mozzarella

Butter, hausgemachtes Griebenschmalz
Essiggurkerl, Pepperoni, Oliven
Angemachter Kräuterquark

Käsevariation und frische Früchte

Und dazu alles, was der Bäcker so zu bieten hat !!

verschiedene winterliche Blattsalate

Münchner Kartoffel-Gurkensalat
Speckkrautsalat
Karotten, Gurken, Tomaten, Mais
Haus- Balsamico und Essig und Öl Dressing zur Wahl

Hauptspeisen

Ofenfrischer Krustenschweinebraten
Putensahnegeschnetzeltes
Nudel- Gemüsegratin mit Käse überbacken

Kartoffelknödel – Reis

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Bairisch Creme

	Preis p.P.	21,50 €
Ohne 1-2-3	Preis p.P	17,50 €