

### Aperitiv Empfehlung

Michi's Amalfi Sprizz

Grapefruit, Bitterlemon, Campari

0,2 ltr 5,90



### Tip zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,50  
oder auf Vanilleeis 4,50

## Tageskarte für Montag, den 27.09.21

Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass

Hoibe 4,20 / Mass 8,40

### Mittagsangebot (Abend 9,90)

Maispoularde auf asiatischem Gemüse, dazu Duftreis	7,50
2 St. Wollwürscht mit Kartoffel-Gurkensalat	7,50
Gefüllte Paprika auf Tomatensoße, dazu Kräuterreis	7,50

Portion Obazda hausgemacht mit frischer, rescher Breze	7,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,20

### Hauptgerichte

Nudeltascherl mit Kürbisfüllung in leichter Kürbissoße und Kernöl	12,90
Herbstsalat Großer, bunter Salat mit Kalbstafelspitz, rosa gegart, dazu marinierte Kräutersaitlinge mit hausgemachtem Dressing	13,50
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Vlieshaxe Vorderes Schweinshaxerl auf würziger Augustiner Dunkelbiersoß, dazu Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut	12,90
Sauerbraten in deftig, würziger Soß mit Blaukraut, dazu hausgemachte Breznknödel	13,90
Schweinefilet im Speckmantel auf würziger Pfefferrahmsoß, dazu hausgemachte Spätzle und buntes Gartengemüse	14,90
Bierkutscher Gulasch saftig geschmort vom Rind, dazu hausgemachte Semmelknödel	12,90
Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelstampf	14,90
Tatar vom Bismarcks-Hering „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln und buntem Salatsträußerl	12,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten, vom Grill, dazu junger Blattspinat, auf Risotto	15,50
Marillenknoedel aus feinem Quarkteig in Butter-Zimtbrösel geschwenkt	5,90
Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 7,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an