



Dienstag, 18. Januar 2022

Glas Fürst von Metternich, 0,1l 4,50€

Glas roter Hauswein, 0,2l 5,10€

Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und reschem Mühlenbrot	6,90
Bayerische KARTOFFELCREMESUPPE mit gebratenen Speckkrusteln und frischen Kräutern, serviert mit reschem Mühlenbrot	7,60
Gebratene Egerlinge, Speckkrusteln und Kräutercroutons auf FELD- & RUCOLASALAT in Waldbeerdressing mit Cashewnüssen, Artischocken und Kirschtomaten, dazu Baguette	18,90
Gebratenes Hühnerbrüstchen piri-piri auf bunten MARKTSALATEN in Balsamicodressing mit Tomaten, gerösteten Erdnüssen und frischem Stangenweißbrot	18,90
CARPACCIO – dünne Scheiben von der Anguslende mit gestoßenem Pfeffer, sautierten Egerlingen in Balsamicorema und gebacken Kapernäpfeln, dazu weiße Trüffelsauce und Mühlenbrot	19,90
Nürnberger ROSTBRATWÜRSTL mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	12,90
Wolfsbarsch- & Zanderfilet in Salbeibutter gebraten auf BAVETTE in Limoncello-sauce mit gegrillten Zucchini, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan	19,90
Sankt Emmerams knuspriger ¼ ENTENBRATEN vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (½ ENTENBRATEN)	19,90 28,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in der Meerrettich-Senfpanade gebacken, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeerconfit und kleinem Marktsalat	18,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, gerösteten Breznknödel und hausgemachten Speckkrautsalat oder kleinem Marktsalat	19,90
Gesottener TAFELSPITZ, OCHSENBRUST & RINDERZUNGE aus kräftigem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und Rote Beete Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln	24,90
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachtem Preiselbeerconfit	28,90
RINDERLENDENSTEAK -Strindberg- in der Senfkruste gebraten auf Rotweinsauce mit sautierten Egerlingen, Bohnenbündchen, Speckpflaume und Bratkartoffeln	33,90

Bitte wenden!!



HIRSCHSCHINKEN & WILDSCHWEINSALAMI mit Sauce Cumberland, gebackenen Feigen und reschem Mühlenbrot	9,90
Hausgemachtes OBAZDER – Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet	11,90
Bayrischer WURSTSALAT mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot (Schweizer Wurstsalat mit Käse)	10,90 11,90
Nürnberger ROSTBRATWÜRSTL mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	12,90
Marinierter TAFELSPITZ in Schalotten-Radieserlvinaigrette mit geriebenem Steirer Kren und Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl, dazu Bratkartoffeln	18,90
BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitz und Remouladensauce an Kartoffel- Gurkensalat mit Steirischen Kürbiskernöl und hausgemachtem Preiselbeerconfit im Pfanderl serviert	19,90
<u>VEGETARISCH:</u>	
Getrüffeltes STEINPILZRISOTTO mit Wurzelgemüse, Salbeipesto und Parmesan, serviert mit Rosenkohl, glasierten Kaiserschoten, Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat	18,90
ROTES CURRY von frischem Gemüse mit Chili, Ingwer und Honig in Kokosmilch- sauce, serviert mit gerösteten Erdnüssen, gebackenem Broccoliröschen und Jasmin-Duftreis	15,90
Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit roten Zwiebeln, Wurzelgemüse und Egerlingen, serviert mit Spiegelei, glasierten Rosenkohlröschen, Kürbisconfit und kleinem gemischtem Marktsalat	15,90
<u>DESSERT:</u>	
Ofenfrischer TOPFENSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce, Früchtégarnitur und Zitronenmelisse	9,90
Gebackene APFELKÜCHERL mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Minze	10,90
KOKOSPARFAIT mit gebackenen Schlosserbuam in Zimt-Zucker und kanadischen Ahornsirup	11,90
<u>FÜR UNSERE KLEINEN ZWERGERL:</u>	
Portion BUTTERSPÄTZLE mit hausgemachter Bratensauce	6,90
NUDELN mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan	6,90
Zwei kleine KARTOFFELKNÖDEL mit Bratensauce	4,90
Kleines WIENER SCHNITZEL mit Bratkartoffeln	13,90
KINDERSCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel	9,90

Guten Appetit!!

