

Bayerische Wochen

Bayerische Leberknödelsuppe in der Löwenterrine EURO 6,50
Feines Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl verfeinert EURO 6,50

Fleischernes aus bayerischen Küchen:

„Oberpfälzer –Wildbratenteller“ geschmorter Hirschkalbsbraten
in Waldpilzsoße mit Rotkohl, dazu Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne EURO 25,50

„BERGHÜTTENPFANNE“ geschnetzelter Rehrücken in Pfifferling-Schlehensoße,
garniert, mit Broccoli, dazu gebackene Teigspatzen und Preiselbeerbirne EURO 26,50

„Münchner Schnitzel“ mit Meerrettich mariniertes Schweineschnitzel, überzogen mit
Preiselbeerrahmsoße, dazu Kartoffeltaler und Salateller EURO 16,50

„Mistkratzerl-Teller“ gebackenes Hähnchenfilet in Sesampanade, dazu frische
Salatgarnitur, Preiselbeeren und Baguette EURO 15,00

„Nürnberger Bratwürstchen“ Hausmacher Bratwürstchen auf Sauerkraut
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree EURO 13,00

„Fränkischer Wirtshausteller“ geschmorter Schweinsbraten auf Sauerkraut
mit Kartoffelklößen-einfach nur lecker!!!! EURO 14,80

„BREGENZER-TÖPFCHEN“ gebratener Leberkäse auf Kartoffelpüree mit Sauerkraut
und Röstzwiebeln EURO 12,50

„Deftig gegrillte Schweinshaxe“ auf Sauerkraut mit Kartoffelklößen EURO 15,00

„Schweinerne auf Kraut“ fleischige Rippchen, Leberkäse
und herzhafter Schweinsbraten auf Sauerkraut, dazu
Kartoffelknödel EURO 16,50

Süße Schmankerln:

„Warme Apfel-Zimtküchlein“ mit cremigen Vanilleeis nett garniert EURO 7,50

„Original Kaiserschmarrn“ mit Birnenkompott EURO 8,00