

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISE UND SUPPEN

KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER

und Croutons D, E, G, I, J,

5.20

„MÜNCHNER LEBERSPÄTZLESUPPE“

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch A, D, E, I, J,

5.20

RINDERFILET-FETZEN

mit Blattsalaten der Saison, eingelegtem Kürbis und Joghurt-Basilikumdressing D, E, G,

16.80

GEBACKENES CONFERTES WAMMERL UND BLUTWURST

mit marinierter Roter Beete, Apfelragout, frischem Meerrettich und Salatbouquet A, D, E, G, I, J, L,

8.90

GEBACKENE GARNELEN IM KNUSPERMANTEL

mit Ratatouillecreme, Pesto und Salatbouquet A, C, D, E, G, I, J,

14.80

FRISCHE GEBRATENE STEINPILZE

mit Blattsalaten der Saison, Tomatenvinaigrette und Croutons D, E, G, I, J,

14.80

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

*mit zweierlei Kürbis, feinem Tiroler Speck,
roten Zwiebeln, Bergkäse und Feldsalat* 7) A, D, E, G, I, J

9.80

FLAMMKUCHEN

*mit Ziegenkäse, Feigenchutney, gerösteten Pinienkernen,
Honig-Thymiansauce und Feldsalat* A, D, E, G, I, J

9.80

TAGESEMPFEHLUNG

„WIESN - BIER - GULASCH“

RINDERGULASCH VOM BAYRISCHEN OCHSEN IN WIESNBIER GESCHMORT
mit glacierten Petersilienwurzeln und Semmelknödel A, D, E, G, I, J, L,
14.80

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET ROSA GEBRATEN 200g
*auf cremigen Schwarzwurzeln mit gebratenen Steinpilzen,
Rotweinsauce und Kartoffelbaumkuchen* A, D, E, G, I, J,
27.50

FRISCHE STEINPILZE
mit Speck und Zwiebeln in Kräuterrahmsauce und Semmelknödel 7) A, D, E, G, I, J,
16.80

GEBRATENES ZANDERFILET B, D, E, G, I, J
*auf Steinpilz - Lauchragout mit Kirschtomaten, Schnittlauchsauce
und Schwenkkartoffeln,*
18.50

GESCHMORTES HIRSCHRAGOUT
mit Preiselbeersauce, Blaukraut und Kartoffel-Pfifferlingstrudel A, D, E, G, I, J,
17.90

NACHSPEISEN

TOBLERONE-SCHOKOLADENMOUSSE
mit eingelegten Holunderbeeren und Vanilleschaum A, D, G, I, J,
6.90

TODAY'S SUGGESTION

STARTERS AND SOUPS

CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER *and croutons*
5.20

„MUNICH LIVER SPÄTZLE SOUP“
Prime boiled beef broth with homemade liver spätzle, vegetable stripes and chives
5.20

BEEF TENDERLOIN SLICES
on seasonal leaf salads, marinated pumpkin and yoghurt basil dressing
16.80

BAKED CONFIT PORK BELLY AND BLOOD SAUSAGE
with marinated beetroot, apple ragout, fresh horse radish and salad
8.90

BAKED CRISPY WRAPPED SHRIMPS
with ratatouille cream, pesto and salad
14.80

ROASTED FRESH CEPES
with seasonal leaf salads, tomato vinaigrette and croutons
14.80

OVEN-FRESH TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE
with two various pumpkins, fine Tyrolean bacon, red onions, mountain cheese and cress
9.80

TARTE FLAMBÉE
*with goat cheese, figs chutney, roasted pine nuts,
honey thyme sauce and lamb's lettuce*
9.80

TODAY'S SUGGESTION

„WIESN - BEER - GOULASH“

GOULASH OF BAVARIAN OX BRAISED IN WIESN BEER
with glazed parsley roots and bread dumpling
14.80

MAIN DISHES

MEDIUM ROASTED BEEF TENDERLOIN 200g
on creamy salsifies, ceps, red wine sauce and potatoes baumkuchen
27.50

FRESH CEPES
with bacon and onions in creamy herb sauce and bread dumpling
16.80

BRAISED OX CHEEK
with red wine sauce, bacon savoy cabbage and black salsifies donuts
17.90

FILET OF PIKE PERCH
with ceps, leeks and cherry tomatoes, chives sauce and potatoes
18.50

BRAISED VENISON RAGOUT
with cranberry sauce, red cabbage and potato chanterelles strudel
17.90

DESSERT

TOBLERONE-CHOCOLATE MOUSSE
with marinated elder berries and vanilla foam
6.90