

TAGESEMPFEHLUNG

„INGE SPRIZZ“

Ingwersirup, Prosecco **oder** Weißwein, Soda, Limette und Eiswürfel
0,25 l 5,90

VORSPEISE und SUPPE

ANGEMACHTES TATAR VOM BAYRISCHEN MASTOCHSEN -nach Art des Hauses-

mit Trüffelcreme, Brotchip und Feldsalat **E, G, I,**
12.80

*ROSA GEBRATENES ROASTBEEF -kalt-

mit hausgemachter Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salatbouquet **D, E, G,**
11.90

KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER und Croutons **D, E, G, I,**
5.20

HAUPTGERICHTE

„ENTENGRÖSTL“

Knuspriges Entenbratenfleisch mit Blaukraut,
Apfel-Preiselbeerragout, gerösteten Knödeln und Entensauce **E, I,**
12.80

GESCHMORTES HIRSCHEDLGULASCH

mit Lebkuchensauce, Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Semmelknödel **7) A, D, E, G,**
19.50

*GEBRATENE FASANENBRUST

auf Weinsauerkraut mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree **D, E, G,**
19.90

*GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

auf cremigen Kartoffel-Meerrettichgemüse und Schnittlauchsauce **B, C, D, E, G, I,**
17.90

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES ... muß einfach sein !

APFEL-PUNSCHSTRUDEL

mit Zimt-Krokanteis und Schlagsahne **A, D, G, I, J, H,**
6.90

*auch glutenfrei erhältlich

Liebe Gäste wir erlauben uns bei einem Umbestellen der einzelnen Komponenten der Speisekarte einen Aufschlag von 1.00 € zu berechnen

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Alle weiteren Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen, G=Sulphite, H=Erdnuss, I=Glutenhaltiges Getreide, J=Lupine, K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Soja, N=Weichtiere
1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz

DAILY MENU

„INGE SPRIZZ“

ginger syrup, Prosecco or white wine, soda, lime and ice cubes

0,25 l

5,90

STARTER and SOUP

DRESSED TARTAR OF BAVARIAN FATTENED OX

-à la maison-

with truffles cream, bread chip and lamb's lettuce

12.80

*MEDIUM ROAST BEEF -cold-

with homemade sauce of remoulade, fired potatoes and salad

11.90

CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER

and croutons

5.20

MAIN COURSES

DUCK GRÖSTL

with red cabbage, apple cranberry ragout and roasted dumpling

12.80

BRAISED PREMIUM VENISON GOULASH

with lebkuchen sauce, cranberries, bacon sprouts and bread dumpling

19.50

*ROASTED PHEASANT BREAST

on wine sauerkraut, morel cream sauce and potato puree

19.90

*ROASTED FILLET OF SALMON TROUT

on creamy potato horse radish vegetables and chives sauce

17.90

FINALLY SOMETHING SWEET ... must be !

APPLE PUNCH STRUDEL

with cinnamon brittle ice cream and whipped cream

6.90

*gluten free

Liebe Gäste wir erlauben uns bei einem Umbestellen der einzelnen Komponenten der Speisekarte einen Aufschlag von 1.00 € zu berechnen

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Alle weiteren Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen, G=Sulphite, H=Erdnuss, I=Glutenhaltiges Getreide, J=Lupine, K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Soja, N=Weichtiere
1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz