

NACHMITTAGSKARTE

(Montag bis Freitag von 14:30 bis 17:00 Uhr)

VORSPEISEN UND SUPPEN

***GROSSER** oder **KLEINER SALATTeller** D, K, E, I

unsere haus eigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing,
Croutons und gerösteten Kerndln
7.90 oder 4.30

***GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**

mit Thymianhonig, Birne, Hausdressing und bunten Blattsalaten D, E, G
12.80

***KRÄFTIGE RINDERBRÜHE**

mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen A, D, E, I,
4.80

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

-pikant abgeschmeckt-

mit Paprika, Kartoffeln und Bauernbrot E, G,
klein 5.20 groß 6.50

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN "CLASSIC"

mit Schmandcreme, knusprigem Speckwürfeln, Zwiebeln und Bergkäse 7) A, D, I,
9.80

HAUPTGERICHTE

*** SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT & KNUSPRIGEM WAMMERL**

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6)7) A, E, G, I,
11.90

*** „WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB IN BUTTER GEBACKEN**

dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und kaltgerührte Preiselbeeren 7) A, D, E, I, J,
18.60

*** HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE**

mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel A, E, G, I,
18.50

SCHWAMMERLGULASCH

in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödel A, D, E, G, I,
12.80

*auch glutenfrei erhältlich

BROTZEIT

*MÜNCHNER WURSTSALAT

mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig, Öl und 1 Scheibe Brot 6)7) E, G,
7.40

*ABGERÄUNTER MÜNCHNER LEBERKÄS'

dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Spiegelei 6) 7) A, E, J,
8.90

NACHSPEISE

3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL

mit Zimtzucker, Schlagsahne und Vanilleeis A, D, G, I,
6.90

GEMISCHTER BROTKORB 2.50 G, I, J,
(Körnerbaguette, Bauernbrot, Steinofenbaguette)

BAUERBROTSCHNEIBE 1.20 G, I, J,
BREZ'N 1.20 G, I, J,

*auch glutenfrei erhältlich

BEILAGENÄNDERUNG 1,00€

IN THE AFTERNOON

daily 14:30 to 17:00 Uhr

STARTER

***LARGE or SMALL SALAD**

our mixed salad with balsamico dressing, croutons and roasted seeds
7.90 or 4.30

***GRILLED GOAT CHEESE**

with thyme honey, pear slices, own brand dressing and leaf salads
12.80

***PUNGENT BEEF BROTH**

with vegetables, chives and pancake stripes
4.80

HOME-COOKED GOULASH SOUP

-well-seasoned-

with peppers, potatoes and farm bread
small 5.20 large 6.50

OVEN FRESH TARTE FLAMBÉ "CLASSIC"

with sour cream, crispy bacon cubes, onions and mountain cheese
9.80

MAIN COURSES

*** CRISPY ROASTED PORK FROM BELLY AND NECK**

with potato dumpling and cabbage salad with bacon
11.90

*** „WIENER SCHNITZEL“ ESCALOPE OF VEAL FRIED IN BUTTER**

with roasted potatoes with bacon and onions and cranberries
18.60

*** HALF CRISPY BAVARIAN FARM DUCK**

with plum red cabbage and potato dumpling
18.50

MUSHROOM GOULASH

in cream with fresh herbs and bread dumpling
12.80

*also available glutenfree

BROTZEIT – BAVARIAN SNACKS

* **MUNICH WURSTSALAD**

piquant salad with sausage, blue onions, vinegar, oil and a slice of bread
7.40

* „**MUNICH LEBERKÄS'** “ browned baked leberkäse
with fried potatoes with bacon and onions and fried egg
8.90

DESSERT

3 BAKED APPLE FRITTERS

with cinnamon sugar, whipped cream and vanilla ice cream
6.90

bread basket 2.50
(grain baguette, farm bread, stone oven baguette)

slice of farm bread 1.20
Pretzel 1.20