

Unsere Wochenkarte

Feinschmecker-Menü

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis

„Bauernpfandl“

mit Schweinebraten, Bauernente, zweierlei Knödel und Blaukraut

Dessertvariation „Meilenstein“

€ 19,99

Pizza der Woche

Pizza „Flammkuchen“

mit Sauerrahm, Käse, roten Zwiebeln, Lauch und Speckwürfeln

€ 8,95

Pasta der Woche

„Tagliatelle ai funghi selvatici“ al dente gekochte Tagliatelle mit Waldpilzen in Kräuterrahmsauce, Parmaschinken und frisch geriebenem Parmesan

€ 9,95

Hauptgerichte

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis

mit Kräuter-Croutons, Sahnehäubchen und steirischem Kürbiskernöl

klein

€ 3,95

groß

€ 5,50

Ofenfrischer Schweinebraten „Altbayerische Art“ mit dunkler Biersauce und deftigem Sauerkraut, dazu gefüllter Kartoffel-Grammelknödel in Bröselchmalz

€ 9,20

„Macho Burger“ Rindfleisch-Pad (220g) im rustikalen Burger Bun mit krossem Speck, Tomate, Gurke und Spiegelei, dazu Kartoffelchips mit Dip

€ 10,95

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit dunkler Biersauce und deftigem Sauerkraut, dazu gefüllter Kartoffel-Grammelknödel in Bröselchmalz

€ 11,95

„Oberpfälzer Sauerbraten“ zart geschmort in kräftiger Sauce, mit Apfelblaukraut und hausgemachtem Semmelknödel

€ 12,95

Spare Ribs sous vide gegarte Spare Ribs mit Mississippi-BBQ-Sauce, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatgarnitur

€ 13,95

„Bauernpfandl“

Ofenfrischer Schweinebraten und Bauern-Ente mit hausgemachtem Semmel- und Kartoffelknödel auf Natursauce, dazu Sauerkraut und mariniertes Apfelblaukraut

€ 14,95

„Salat Spezial“ herbstliche Blattsalate, Tomaten und Gurken in fruchtigem Pfirsich-Dressing, mit rosa gebratenem Rinderhüftsteak und frischem Baguette

€ 13,95