

GRUPPENKARTE

Hausgemachte Leberknödel in Rindfleischbrühe	5,80€
Rindfleischbrühe mit Suppenmaultaschen	5,80€
<u>Frischer Radi</u> mit Lauchzwiebeln, Butter und a`ofen warme Brez`n	9,80€
<u>Münchner Wurstsalat</u> angemacht im selbstgemachten Dressing mit Zwiebeln, Gewürzgurken dazu kommt Bauernbrot	13,80€
<u>Obazda</u> Eine bayrische Käsespezialität mit Bauernbrot	14,80€
Schweinshax`n klein oder mittel pro 100g (Beilagen werden separat bestellt)	3,30€
<u>„Schäufel“ (ohne Kruste)</u> Fränkische Spezialität ganze Schweineschulter auf Knochen mit Sauerkraut und Semmelknödel	29,80€
<u>Schweinsbraten</u> mit Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Natursauce oder Dunkelbiersauce	26,80€
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit warmem Speckkartoffelsalat	24,80€
<u>Schlachtschüssel</u> Blut und Leberwurst, Wammerl, Leberknödel auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	21,80€
<u>Wiesn`teller</u> Schweinsbraten, Schwarzgeräuchertes, Bratwürstel, Wammerl, Leberknödel, Salzkartoffeln	26,80€
<u>Rindsroulade</u> aus ca. 300g Fleisch ohne Speck mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	27,80€
<u>2 Maultaschen gefüllt mit Spinat & Frischkäse</u> dazu Kräuterschmand und eine Variation aus Blattsalaten	19,20€
<u>Käsespätzle</u> dazu gibt es grünen Salat	17,80€
<u>Kaiserschmarrn</u> mit Rosinen, Zwetschgenkompott oder Apfelmus, reicht auch für 2 oder mehr!	13,80€
<u>Marillenknödel</u> mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	8,20€
<u>Saisonal:</u>	
<u>Eisbein</u> mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Erbsenpüree (ab Oktober)	
<u>Halber Entenbraten</u> mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut (ab November)	