

## GRUPPENKARTE

<b>Hausgemachte Leberknödel in Rindfleischbrühe</b>	5,00€
<b>Rindfleischbrühe mit Suppenmaultaschen</b>	5,00€
<b><u>Frischer Radi</u></b> mit Lauchzwiebeln, Butter und a`ofen warme Brez`n	8,80€
<b><u>Münchner Wurstsalat</u></b> angemacht im selbstgemachten Dressing mit Zwiebeln, Gewürzgurken dazu kommt Bauernbrot	12,80€
<b><u>Obazda</u></b> Eine bayrische Käsespezialität mit Bauernbrot	13,80€
<b>Schweinshax`n klein oder mittel pro 100g</b> (Beilagen werden separat bestellt)	3,00€
<b><u>„Schäuferl“ (ohne Kruste)</u></b> <b>Fränkische Spezialität</b> <u>ganze Schweineschulter</u> auf Knochen mit Sauerkraut und Semmelknödel	28,80€
<b><u>Schweinsbraten</u></b> mit Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Natursauce oder Dunkelbiersauce	24,80€
<b><u>Schnitzel “Wiener Art”</u></b> mit warmem Speckkartoffelsalat	22,80€
<b><u>Schlachtschüssel</u></b> Blut und Leberwurst, Wammerl, Leberknödel auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	20,80€
<b><u>Wiesn`teller</u></b> Schweinsbraten, Schwarzgeräuchertes, Bratwürstel, Wammerl, Leberknödel, Salzkartoffeln	24,80€
<b><u>Rindsroulade</u></b> aus ca. 300g Fleisch ohne Speck mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	26,80€
<b><u>2 Maultaschen gefüllt mit Spinat &amp; Frischkäse</u></b> dazu Kräuterschmand und eine Variation aus Blattsalaten	18,20€
<b><u>Käsespätzle</u></b> dazu gibt es grünen Salat	17,80€
<b><u>Kaiserschmarrn</u></b> mit Rosinen, Zwetschgenkompott oder Apfelmus, reicht auch für 2 oder mehr!	13,80€
<b><u>Marillenknödel</u></b> mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	8,20€
<b><u>Saisonal:</u></b>	
<b><u>Eisbein</u></b> mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Erbspüree (ab Oktober)	
<b><u>Halber Entenbraten</u></b> mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut (ab November)	