



Donnerstag, 19. Oktober 2017 von 11.30 bis 23.00 Uhr

## Unser Mittagsschmankerl (bis 15 Uhr)

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei  
und Kartoffel-Gurkensalat 6,90

Federweißer 0,25 l	4,30
Hausgemachter Zwiebelkuchen	4,50
Hausgemachter Zwiebelkuchen und Federweißer	8,50
Hausgemachter Zwiebelkuchen an Salatbouquet	8,50

## Gesund in den Herbst:

Hausgemachtes Ingwerwasser mit Honig und Zitrone  
(heiß oder kalt serviert)



3,50

## Vorspeise:

Deftige Rinderbrühe  
mit Geflügelnockerln und frischen Kräutern 4,90

Kleiner Antipastiteller mit hausgebeiztem Schweinefilet,  
Belugalinsen, gefüllten Peperoni und Guacamole,  
dazu ofenfrisches Baguette 7,90

## Hauptgang:

### Vegetarisch:

Pilz-Weißweinrisotto  
mit frisch geriebenem Parmesan und mariniertem Rucola 11,80

Münchner Sauerbraten  
am Blaukraut und Kartoffelknödel 14,80

Rinderfiletstreifen mit gezupftem Gorgonzola und Rotweibirnen  
auf bunten Blattsalaten in Orangendressing, mit Granatapfelkernen 15,90

Schottisches Wildlachsfilet auf Goma Wakame Seealgensalat  
mit schwarzem Venere Reis aus dem Piemont 16,90

## Dessert:

Vanilleeisbecher mit heißen Amaretto Kirschen und gebraten Mandeln 4,90

**Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte!**

**Haben Sie weitere Wünsche? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!**

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
„Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft!“