

**Mittwoch, 16. Juli 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Hausgemachte Wassermelonen-Minze-Limonade 5,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis 6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießnockerl 7,20 €

Rote-Bete-Kokos-Cremesuppe 7,90 €

Vorspeise:

Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Rucola,
gezupftem Ziegenkäse, Olivenöl und gerösteten Walnüssen 14,40 €

Hauptgang:

Süßkartoffelgnocchi mit Thymianbutter,
Kirschtomaten, Kalamata-Oliven und frisch geriebenem Parmesan 19,20 €

Schmankerl bis 15 Uhr:

Gebratene Schweinewurstel auf Sauerkraut und Kartoffelstampf 13,40 €

Kalbs-Wirsingroulade mit Kartoffelstampf und Specksoße 21,80 €

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und mariniertem Rucola 22,60 €

Gegrillte Babycalamari auf buntem Salat mit Avocado und Mango 23,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Kirschstrudel auf Vanillesoße mit Schokoladeneis 11,60 €

**-MUNICH-**

**Wednesday, July 16 2025, from 11.30am until 11pm**

Homemade watermelon mint lemonade €5.50

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Soups:

Homemade beef broth with semolina dumplings €7.20

Cream of beetroot and coconut €7.90

Starters:Beetroot carpaccio with marinated rocket,
plucked goat's cheese, olive oil and roasted walnuts €14.40**Main courses:**Sweet potato gnocchi with thyme butter,
cherry tomatoes, Kalamata olives and grated parmesan €19.20**Daily special until 3 p.m.:**

Roasted pork sausages on sauerkraut and mashed potato €13.40

Veal and savoy cabbage roulade with mashed potatoes and bacon sauce €21.80

Creamy veal goulash with buttered spaetzle and dressed rocket €22.60

Grilled baby calamari on a mixed salad with avocado and mango €23.80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Cherry strudel with vanilla sauce and chocolate ice cream €11.60

