

Tageskarte 14. Oktober

Aperitif:	“Ramazotti Rosato” mit Prosecco, Eis und Basilicum	0,3	7,50
Aperitif (alkoholfrei):	San Bitter Soda-Orangen-Sprizz Orangenscheibe und Minze	0,3	6,50

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein:	2024 Weissburgunder Sommeracher Katzenkopf – Johannes Zang	0,1	4,70
Rotwein:	2019 Cuvee Anna Carina Syrah/Cabernet Sauvignon – Winzerhof Mantler	0,1	4,70

Frisch vom Fass: Hofbräu Wies'n Bier

A Hoibe € 5,50 oder A Mass € 10,10



MITTAGSGERICHT € 14,90 (12:00 – 14:30 Uhr)

GEGRILLTE SALSICCIA auf Palmkohl und Polenta

als Menü mit kleinem gemischtem Salat + €4,00

Vegetarische Vorspeisen

BLUMENKOHLSTÜCKERL in Kürbiskernpanade mit Preiselbeer-Mayonnaise (vegetarisch)	8,90
BUCHENHAIN SALAT Blattsalat mit Joghurtdressing, Brezncroûtons, Radieserl, Kresse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke und Kirschtomaten	11,50
♥ mit geräuchertem Wildschweinschinken	+ 4,90

Suppe

KARTOFFEL-STECKRÜBENCREMESUPPE mit Brezencroûtons und Majoran	7,90
---	------

Vegetarisch

VEGGIE-SELLERIESCHNITZEL „Münchner Art“ mit Meerrettich und süßem Senf mariniert dazu Kartoffelsalat	18,90
--	-------

Frischer Fisch von der Fischzucht Aumühle

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET mit Kerbelschaum, Spinat-Kirschtomaten und Salzkartoffeln	28,90
---	-------

Schmankerl

ZITRONENRAHMHERZ VOM KALB mit knusprigen Kapern und Semmelknödel	25,90
GESCHMORTE OCHSENBACKERL in eigener Sauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	27,90
BLACK ANGUS FLANKSTEAK auf Rote Bete Ruccolasalat mit geröstetem Baguette	28,90

Dessert

NOUGAT-KERNÖL-PARFAIT auf warmen Beerenragout	9,90
---	------

Event-Vorschau

Sonntag 19. Oktober: Kirchweih-Ganserl Essen

Wir bitten um Anmeldung

Freitag, 24. Oktober 19:00 Uhr: Schafkopffrennen

Wir bitten um Anmeldung

Sonntag 26. Oktober 14-17 Uhr: Kuchenbuffet mit Stubenmusik

