



Tageskarte 15. April 2026

*Unsere Getränkeempfehlungen*

Aperitif:	Crémant de Loire Blanc de Blancs du Jubilé – BOUVET	0,1l	7,50
Alkoholfrei:	Alkoholfreier Sekt mit Heidelbeer Sirup	0,2l	6,50
Rosé:	2024 Luberon, Famille Perrin, Frankreich	0,1l	4,70
Rotwein:	2019 Gigondas Controlée, E.GUIGAL, Frankreich	0,1l	4,70
<b>Frisch vom Fass: Hofbräuhaus Maibock</b>	das älteste Bockbier Münchens mit seinem vollmundigen, malzaromatischen Geschmack (7,2%)	0,5l	5,50

**MITTAGSGERICHT € 12,90 (12:00 – 14:00 Uhr)**  
**PIKANTER BOHNENEINTOPF mit Sucuk (Knoblauchwurst)**

\*\*\*

als Menü mit einem Stück Kuchen + € 4,00



**EIN SCHUSS, EIN TOR, EIN SCHNITZEL!**

**DAS „Torjäger“ WIENER SCHNITZEL € 28,90**  
vom Kalb mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat  
(auf Wunsch mit Preiselbeeren)



*Vorspeise*

BUCHENHAIN SALAT Blattsalat mit Joghurtdressing, Brezn-Croûtons, Radieserl, Kresse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke und Kirschtomaten	11,50
♥ mit Räucherlachs und frischem Meerrettich	+ 6,90

*Vegetarisch*

TAGLIATELLE in Bärlauch-Pesto mit Kirschtomaten und geriebenem Grana Padano	19,90
---	-------

*Fisch*

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ in Apfel-Zwiebel-Sauerrahm mit Salzkartoffeln	17,90
GEGRILLTE KABELJAUFILETS auf Wurzelspinat und Ofendrillingen mit Tomaten-Mandelbutter	28,90

*Schmankerl*

KALBS-OSSOBUCO in Rotweinsauce mit gegrillten Paprika und cremiger Polenta	25,90
KANINCHENKEULE in Weißwein geschmort mit buntem Spargel und jungen Kartoffeln	26,90

*Dessert*

FRISCHE ERDBEEREN mit Vanilleeis und Sahne	9,90
--	------