



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif:	Prosecco mit wilder Hibiskusblüte	0,1l	5,90
Alkoholfrei:	Alkoholfreier Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1l	5,50
Weißwein:	2024 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER, Weingut Knipser	0,1l	4,70
Rotwein:	2023 CONTRADE PUGLIA NEGROAMARO; Masseria Li Veli	0,1l	4,70

Hofbräu Oktoberfestbier 0,5l € 5,70

ein starkes, untergäriges Festbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3 % Vol.
und einem Stammwürze-Gehalt von 13,7 %.

O'zapft is!

Unsere Wies'n Schmankerl



LEBERKNÖDELSUPPE mit Schnittlauch	6,90
HAUSGEMACHTER O'BATZDA mit Zwiebelringen, Salzstangerl und Bauernbrot	10,90
GROSSE WIES'NBREZE mit bayerischem Dreierlei (O'batzda, Griebenschmalz, Kräuterquark) und Radi-Spirale	12,90
SPECK-BRETT'L mit Kren dazu „Martin's“ Bauernbrot und Butter	16,90
FRISCH GEBACKENER KALBSLEBERKAS mit Kartoffel-Gurkensalat	14,90
½ SCHWEINSHAXE auf Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	18,90
½ WIES'NHENDL VOM GRILL mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	18,90
AUSZOGNE mit Zwetschgen-Röster	4,90

Suppe

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kernölrhm und Brezn-Croûtons	7,90
---	------

Vegetarisch

FRISCHE RAHM-REHERL (Pfifferlinge) mit Semmelknödel	19,90
---	-------

Aus dem Wasser

MATJES „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Pellkartoffeln	16,90
SAIBLINGSFILET von der Aumühle auf Zitronen-Risotto mit Kirschtomaten	29,90

Schmankerl

RINDERFILET mit Rotweinjus, Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree	32,90
--	-------

Dessert

APFEL-TOPFENSTRUDEL mit Erdbeersorbet von der Eismanufaktur Cramer	9,90
--	------

Event-Vorschau



Samstag, 10. Oktober ab 10:00 Uhr
22. Oldtimertreffen mit Live Musik von „Teddy & The Lollipops“