

Unser Oktoberfest - A Gaudi im Mündchen

Hausgemachte Gulaschsuppe 6.30
in der Terrine mit Brot

Markklößchensuppe 4.50

Schlachtschüssel 15.50
Blut- und Leberwurst, Kassler auf Sauerkraut und Kartoffelschnee

Pikant gefüllter Leberkäse 13.90
(mit Senf, Ketchup, Zwiebeln gefüllt und Käse überbacken) dazu Bratkartoffeln

Ochsenfetzen 17.50
(Geschnetzeltes vom Rind) in Pfefferrahm und Butterspätzle

Flammkuchen (ca. 30 min)

<i>Elsässer Art (Speck, Zwiebeln, Creme fraiche)</i>	10.50
<i>Lachs (Räucherlachs, Lauchzwiebeln, Creme fraiche)</i>	11,30
<i>vegetarisch (Gemüse, Käse, Creme fraiche)</i>	9.80

Bayerischer Schweinebraten 11.90
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut



Backhendl von der Hennabrust 11.70
auf lauwarmen Speckkrautsalat

Gebratene Saiblingfilet mit Tomatenwürfeln 18.50
an Ratatouille und Salzkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5.40

Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6.40

„Heiße Liebe“ Eis mit heißen Himbeeren und Sahnahaube 6.90



dazu das würzige - süffige
Oktoberfest Märzen

