

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

MITTWOCH, 18. OKTOBER 2017

Aperitif

2015 Riesling Brut, Sektkellerei Schloss Vaux, Eville	0,1 l	6,50
Träublein Alkoholfrei, Sektkellerei Schloss Vaux, Eville	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2016 Gelber Muskateller, Weingut Markus Huber, Traisental	0,25 l	8,50
2014 Rioja, Torres Altos Ibericos	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Kirtabier vom Fass, Brauerei Maxlrain	0,5 l	3,50
---------------------------------------	-------	------



zur Vorspeise

Pulposalat mit Bohnen aus unserem Garten, Staudensellerie u. Oliven	13,50
Eingelegte Forelle mit bunten Beeten	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	9,50
Bratstrudelsuppe	5,50
Topinambursuppe	6,50



zum Hauptgang

Ganze Lachsforelle von der Wagemühle mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	18,50
Kotelette vom Duroc Schwein mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	19,50
Geschnetzeltes von der Rinderhüfte mit Gemüse und Kräuterspätzle	18,50
Rehpfanzerl mit Pilzen und Stampfkartoffeln	16,50
Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	12,50
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,50



zum Nachtisch

Birnenscheiterhaufen mit kaltgerührten Preiselbeeren und Kramelleis	9,50
Bayrisch Creme mit Zwetschgen und Sorbet	8,50
Hausgemachte Eissorten	1,90

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen	11,50
2002 Riesling, Weingut Wegeler, Mosel	0,25 l 7,50

Preise in Euro