

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

DONNERSTAG, 15. FEBRUAR 2018

Aperitif

2015 Rose Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,1 l	6,50
2010 Auxerrois Brut, Weingut Schneider, Endingen	0,1 l	6,50
Belsazar Rosé Wermut, Berlin		5,50

Weinempfehlung

2016 Lugana, Olivini, Desenzano del Garda	0,25 l	8,50
2016 Primitivo "Orion", Li Veli, Salento	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Jubilator (Dunkler Doppelbock) vom Fass, Brauerei Maxlrain	0,5 l	3,50
Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Brauerei Maxlrain	0,5 l	3,30



zur Vorspeise

Mild geräucherter Islandlachs mit Kohlrabisalat und Zitronenmayonnaise	12,50
Felchenfilet "Bismark Art" mit marinierter Roter Bete u. Meerrettich	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	9,50
Bratstrudelsuppe	5,50
Topinambursuppe	6,50



zum Hauptgang

Skrei (Winterkabeljau) mit Gemüsestreifen und Stampfkartoffeln	22,50
Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Endiviensalat und Sauce Tatar	15,50
Brust vom Bayrischen Bressehuhn mit Ofenpaprika, Pilzen und Gnocchi	19,50
Kalbsherz vom Grill mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	14,50
Hirschpflanzlerl mit Spitzkraut und Maronenschupfnudeln	15,50
Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	12,50



zum Nachtisch

Crêpes mit Gewürzkirschen und Zimtblüteneis	9,50
Tiramisu mit Mango und Joghurt-Bananeneis	9,50
Hausgemachtes Eis	1,90
Käse vom Tölzer Kasladen	11,50

Preise in Euro