



OKTOBERFEST FALL SPECIALS

BAYRISCHE KARTOFFELSUPPE

Kartoffelsuppe⁴ mit Pfifferling-Einlage und Petersilienpesto²

Potato cream soup with chanterelles and parsley pesto

5,50



SAFTIGES HIRSCHGULASCH

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkohl und Preiselbeertöpfchen

Venison goulash served with home-made bread dumplings, red cabbage and cranberry sauce

16,80

OKTOBERFEST-PASTA

Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäsefüllung in Curry-Salbeibutter, garniert mit Rucola, gerösteten Kürbiskernen und Parmesan

Raviolis filled with pumpkin and cream cheese in curry sage butter, garnished with rucola, roasted pumpkin seeds and parmesan

13,90



OKTOBERFEST-FLAMMKUCHEN

Flammkuchen¹² mit Crème fraîche, Blattspinat, Kürbis, Weißwurstscheiben^{4,8,10}, Kartoffelwürfeln und Pfifferlingen, überbacken mit Gouda

Flat bread baked in the oven, topped with crème fraîche, spinach leaves, pumpkin, white sausage slices, diced potatoes and chanterelles, gratinated with Gouda cheese

12,90

HÄHNCHENBRUST NACH BACKHENDL ART

mit Semmelbröseln panierte Hähnchenbrust, garniert mit Zitronenspalten und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

Breaded chicken breast garnish with lemon slices and home-made potato cucumber salad

14,90

MÜNCHNER KALBSHACKBRATEN

mit frischen Pilzen der Saison in Rahmsoße¹⁰, serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat

Veal meatloaf with fresh mushrooms in cream sauce, served with home-made Swabian noodles and side salad

14,90

