



Unsere Speisen- und Getränkeempfehlung

Helles Spritz Augustiner Helles mit Aperol 0,3l 5,50 €

Campari Helles Augustiner Helles mit Campari 0,3l 5,50 €

Helles Marille Augustiner Helles mit Lantenhammer Marillenlikör 0,3l 6,80€

Petersiliencremesuppe mit Knoblauchcroutons	3,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätlnockerl und frischem Schnittlauch	5,20 €
Kürbiscrcmesuppe mit Kernöl und Hausbrot	5,50 €
Portion Süßkartoffelpommes mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise	5,80 €
Marktfrischer Blattsalat mit gebackenen Kartoffel- Gemüsetaler mit Kräuterdip, Hausdressing und Baguette	11,80 €
Marktfrischer Blattsalat mit karamellisierten Maronen und Ziegenkäse vom Grill mit Hausdressing und Baguette	15,80 €
Selbstgemachte Lasagne „al Forno“ mit Tomatensauce und Heumilchbergkäse überbacken	9,80 €
Selbstgemachte Ravioli mit Walnuss- Frischkäse gefüllt mit glasiertem Rosenkohl und geriebenem Parmesan	13,80 €
Sendlinger Gröstl Allerlei mit Braten, Geflügel, Wurst, Röstkartoffeln, frischem Gemüse und Bratensauce	11,50 €
Selbstgemachte Fleischpflanzerl vom Grill mit Rahmwirsingtasche und selbstgemachten Kartoffelpürée	11,80 €
Münchener Sauerbraten vom Rind in sämiger Sauce mit selbstgemachten Butterspätzle und Wildpreiselbeeren	15,80 €
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	14,80 €
Rinderrouladen nach Großmutter's Art gefüllt mit sämiger Sauce und selbstgemachtem Kartoffelpürée	15,80 €
Gulasch vom Reh aus heimischer Jagd in sämiger Sauce mit glasiertem Rosenkohl und selbstgemachten Kroketten	17,80 €
Selbstgemachte Topfenknödel in süßen Brösel gewälzt auf herbstlichem Birnenragout	6,80 €
Windbeutel gefüllt mit Birnenragout und selbstgemachtem Schokoladeneis	6,80 €
Schokoladen- Blaubeerschmarrn mit selbstgemachtem Vanilleeis	10,50 €

Beachten Sie auch die Gerichte auf unseren Tafeln oder erfragen Sie diese bei Ihrer Bedienung

Falls Sie Fragen über Allergene und Zusatzstoffe haben, fragen Sie bitte unser Service Personal. Wir beraten Sie gerne