

# Bayrische Wochen 11.09.-11.10.2020

## Vorspeisen

Obadzda mit Radi und Brot  
8,50

Hausgeräucherter Rehschinken aus  
eigener Jagd mit Birnen-  
Preiselbeersalat u. Ciabatta  
10,90

Mit Ziegenkäse gratinierte Feige mit  
mariniertem Pflücksalat und Ciabatta  
10,90

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
4,90

Waldpilzsuppe mit Balsamicosahne  
5,90

Kalbsgulaschsuppe mit Sauerrahm  
und Zwiebellauch  
7,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Blattspinatknödel auf  
Frischkäse-Kirschtomaten-sauce dazu  
gemischter Salatteller  
11,50

Großer bunter Salatteller in Saure-  
Sahnedressing, dazu gebratene  
Gemüsemautaschen  
13,50

Hausgemachte Semmelknödel mit  
frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm  
und Salatteller  
16,90

## Original Bayrisch

1 Paar Münchener Weißwürste mit  
süßem Senf und Graubrot  
7,90

Bayrischer Wurstsalat, sauer  
angemacht, mit Gurken Zwiebeln und  
Graubrot  
9,50

Gebratener Leberkäs mit Setzei und  
Röstkartoffeln  
9,90

Hausgemachtes Kräuterfleisch-  
pflanzerl mit geschmorten Zwiebeln,  
Röstkartoffeln u. Sauerkraut  
10,90

Geschmorte Schweinshaxe auf  
Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln  
14,50

Münchener Schweinsbraten in  
Braunbiersauce, dazu Apfelrotkohl  
und hausgemachte Kartoffelklöße  
14,50

Geschmorte Entenkeule auf Orangen-  
Majoransauce, dazu Apfelrotkohl und  
Kartoffelklöße  
17,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom  
Rinderrücken mit Röstkartoffeln und  
buntem Salatteller  
24,50

## Wildgerichte

Hausgemachte grobe Bratwurst vom Damhirsch  
auf Sauerkraut, dazu Preiselbeersenf und  
Röstkartoffeln  
14,50

Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom  
Leedener Reh dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß  
13,90

Herz- und Nierenragout vom heimischen Reh in  
Dijon-Senfsauce mit Kartoffelkloß u. Pflücksalat in  
Balsamicovinaigrette  
13,90

Ragout vom Leedener Reh aus eigener Jagd in  
Portwein-Holundersauce, dazu Apfelrotkohl und  
Semmelknödel  
19,50

Geschmorte Keule vom Wildschwein in  
Preiselbeer-Balsamicosauce, dazu Apfelrotkohl  
und Semmelknödel  
19,50

Gebratener Rücken vom Leedener Reh  
mit Himbeer-Balsamicosauce,  
dazu Spitzkohl-Pfifferlinggemüse und  
Semmelknödel  
28,50

„Bergsteigerrumpsteak“ Gegrilltes  
Rumpsteak mit Schafskäse gratiniert,  
dazu Röstkartoffeln und bunter  
Salatteller  
24,90

## Fisch

Heimische Forelle „Müllerin“ mit  
zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln  
und Salat  
16,90

## Klassiker

Gegrilltes Schweinerückensteak mit  
Kräuterbutter, Salatbeilage  
und Pommes frites  
11,50

Gedämpftes Ochsentafelspitz in  
Meerrettichsauce, dazu  
Petersilienkartoffeln und  
bunter Salatteller  
16,90

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-  
Rosinensauce, dazu Apfelrotkohl und  
Kartoffelklöße  
18,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit  
Röstkartoffeln und Gurken-  
Schmandsalat  
21,50

## Dessert

Westfälische Herrencrème  
5,50

Lauwarmer Apfelstrudel mit  
Burbonvanilleeis und Schlagsahne  
6,50

„Bayliesbecher“ Burbonvanilleeis,  
Stracciatellaeis, und Walnusseeis mit  
Baylies, Schlagsahne und Krokant  
7,50

