

MITTAGSMENÜS

VON 11 BIS 14 UHR

Montag, 19.05.25

Rindssuppe mit Kaiserschöberl

Paprikageschnetzeltes vom Huhn
mit Kräuterspätzle & Sauerrahm

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

„**LoverBeer**“

LaBrassBanda

Schneider Weisse

Kelheim, Niederbayern

Dienstag, 20.05.25

gegrillte Champignons mit Speck
auf gemischten Blattsalaten, Tomate
& Gurke, dazu Kräuterbaguette

Erdbeerknödel mit Butterbrösel

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Sunny Spring Ale

vom Fass

Überquell

St. Pauli - Hamburg

Mittwoch, 21.05.25

Pastinaken-Cremesuppe

gerösteter Knödel
mit Spiegelei & gemischten Blattsalaten

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Pils de Luxe

Privatbrauerei Schnaitl,

Gundertshausen

Donnerstag, 22.05.25

gebackenes Schollenfilet

auf Kartoffel-Vogerlsalat & pramoleum Kernöl

Buttermilch-Grießschmarrn

mit Marillenröster

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Rieder Naturtrüb

vom Fass

Freitag, 23.05.25

Karfiolcremesuppe

„Chicken Drumsticks“

Hühnerkeule in Rieder Schwarzmann Marinade,
auf Kurkuma-Erbсенreis, dazu Limetten-Chili-Dip

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Citra Beach

BIO Crossover Lager

Brauhaus Gusswerk,

Hof bei Salzburg

MENÜPREIS (2 GÄNGE) € 13,90

Unser Obst wird regional und saisonal geerntet. Die Getränke sind ebenfalls regional.

