

Unsere saisonalen Empfehlungen: Kürbis und Wildzeit

Entenessen im Weißbräu

24.90

1 / 4 Lugeder Bauernente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

Immer Samstags & Sonntags, nur solange der Vorrat reicht!

—  —
BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Festweiße
—



Kürbiscremesuppe

6.90

mit Kernöl, frischen Kräutern und Brotkrusterl

Cremiges Kürbisrisotto

17.90

mit karamellisierten Kürbisspalten, Parmesan,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Herbstsalat ⁵

19.50

mit gebratenem Ziegenkäse, gerösteten Kürbiskernen,
Kürbisspalten, Cranberrys und röstfrischem Knoblauchbrot

Duett vom Wild ^{11,14}

22.90

mit Wildbratwurst, hausgemachtem Wildpflanzler,
Apfelblaukraut, Spätzle und Preiselbeersoß'

Hirschedelgulasch in Wacholdersoß' ¹¹

25.50

mit Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren
und abgebräuntem Serviettenknödel

Extra
Beilagensalat
4.50

Der **Herbst** ist die Jahreszeit für alle,
die wissen: A bisserl **Gemütlichkeit**
hat **noch keinem geschadet.**

Vegetarisch 

Beilagenänderung 1.20

ERDINGER Weißbier Sprizz: Ehrlich, erfrischend, anders!

Unser klassisches ERDINGER Weißbier trifft auf die süße Note von Sarti Rosa, aufgefrischt mit einem Schuss Soda und abgerundet durch eine Orangenscheibe. Ein unkomplizierter, harmonischer Genuss!



**ERDINGER
WEISSBIER**



**SARTI ROSA
& ORANGE**



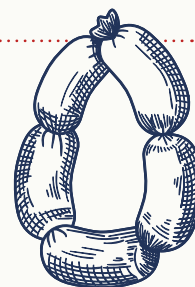
**MIT SODA
VERFEINERT**

Auch
alkoholfrei
erhältlich!



Metzgerei Gaßner aus München Tradition aus dem Münchner Viehhof – frisch , handwerklich, regional

Die Spezialitäten der Metzgerei Gaßner aus München kommen direkt aus dem Herzen des Viehhofs. Mit langjähriger Tradition, ausgewählten Zutaten aus der Region und viel Meisterhandwerk entstehen Wurstwaren, Brühfleisch und feine Delikatessen, die den echten Münchner Geschmack verkörpern. Kurze Wege und höchste Qualität machen jede Kreation zu einem Genuss.



Metzgerei Geyer und Pretsch aus Finsing Regionalität, Qualität und echtes Handwerk

Die Metzgerei Geyer und Pretsch steht für echtes Metzgerhandwerk aus dem Landkreis. Mit frischen Waren, hochwertigen Zutaten aus der Region und viel Liebe zum traditionellen Handwerk entstehen hier Produkte von höchster Qualität. Regionalität, Frische und ehrliche Verarbeitung machen die Metzgerei zu einem verlässlichen Partner für besten Genuss aus unserer Heimat.