

Wochenschmankerl

vom 10. - 16. September

Hausgemachte Bratensülze [i]

mit Kräuterdip [g], dazu Bratkartoffeln und feine Salatgarnitur [i,j] 9,90

Bayerisches Leberknödel-Supperl [a,c,g,i]

in kräftiger Ochsenbouillon [i], mit Allerhand Wurzelwerk [i] 5,90

Vogerlsalat [i,j]

mit gebratenen Speckscheiben, sautierten Reherln [g] und Walnüsse [h] 8,70

Fleischlos glücklich

Reherl in Rahm [a,g]

mit hausgemachten Semmelknödeln [a,c,g] 15,90

Hausgemachter Herbststrudel [a,c,g,i]

- gefüllt mit Spinat, Erdäpfeln und Birne – dazu gerahmte Reherl [a,g] und sautierte Frühlingszwiebeln [g] 15,70

Unser Evergreen

das „Spöckmeier Pfandl“ für 2 oder 4 Personen

mit Stückerln von Schweinehaxe und Ente, Fleischpflanzlerl [a,c,g] und Würstelvariation aus der hauseigenen Metzgerei, mit kräftiger Dunkelbiersoße [a,g,i], Kartoffelknödeln [a,c,g], Semmelknödeln [a,c,g], Kartoffelpüree [g] und Fasssauerkraut pro Person 18,40

Fleischeslust

Krautwickerl im Speckkleidchen [a,c,g]

mit klassischer Schalotten-Sauce [a,g,i] an Reherl-Erdapfel-Stampf [g] 16,90

Bayerische Ente vom Luttizer Hof [i]

saftige Ente mit Beifuß-Jus [a,i], Kartoffelknödel [a,c,g] und Blaukraut
½ Ente 22,50 ¼ Ente 18,50

Gegrillte Ochsenfetzen

in Calvados-Rahm [a,g,i] mit sautierten Reherln [g] an Butterspätzle [a,c,g] und Marktgemüse [g] 20,50

Hausgesurte Surhaxe

mit Erdapfelstampf [g], Fasssauerkraut und geriebenem Kren 15,90

Saftige Hendlbrust mit Kräuterkruste [a,g]

an gerahmten Reherln [a,g], feinen Bandnudeln [a,c,g], getrockneten Tomaten und sautierten Frühlingszwiebeln [g] 15,70

Bitte zu Fisch

Forellenfilets mit Zitronenthymian aromatisiert [d]

an Graupen-Brombeer-Risotto [a,g,i] mit Birnen-Parmesan-Spinat [g] 19,80
kleine Portion 17,80

Von unseren Zuckerbazis

Bayerische Dampfnudel [a,c,g]

mit Vanille-Sauce [c,g] 7,40