

Wochenschmankerl

vom 08. - 14. Oktober

Rindertatar [c]

mit geröstetem Bauernbrot [a,g], gekochtem Ei [c] und Vogerlsalat [i,j] 14,90

Bayerische Leberknödelsuppe [a,c,g,i]

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

Rote Beete-Kürbis-Carpaccio

mit marinierter Rauke [i,j], Apfelspalten und Walnüssen [h] 8,70

Fleischlos Glücklich

Cremesuppe vom Kürbis [g,i]

mit gerösteten Kürbiskerndl'n [h] und einem Spritzer Kernöl [h] 6,20

Bayerische Kaaspflanzerl [a,c,g]

an Mangold-Birnen-Gemüse [g] mit getrockneten Tomaten und Walnüssen [h] 15,70

Unsere Evergreen

das „Spöckmeier Pfandl“ für 2 oder 4 Personen

mit Stückerln von Schweinehaxe und Ente, Fleischpflanzerl [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 23,90

Fleischeslust

Heimischer Rehbraten mit Wachholder und Rosmarin sanft geschmort

dazu hausgemachte Serviettenknödel von der Breze [a,c,g]

und Karotten-Schwarzwurzel-Gemüse [g] 21,50

kleine Portion 17,50

Unser Hirschgulasch

mit gerahmten Schwammerln [a,g], Butterspätzle [a,c,g] und Speck-Rosenkohl [g] 19,90

Bayerische Ente vom Luttizer Hof [i]

saftige Ente mit Beifuß-Jus [a,i], Kartoffelknödel [a,c,g] und Blaukraut

1/2 Ente 22,50 1/4 Ente 18,50

Münchener Biergockel

sanft geschmort im eigenen Saft, dazu Erdapfelstampf [g] und Marktgemüse [g] 16,20

„Feiges Huhn“

Hühnerbrust mit Feigen-Walnuß-Kruste [a,g], an Kürbis-Linguine [a,c,g]

und süß-sauren Gemüsejulienne „du Chef“ [g] 15,90

Hausgesurte Haxe

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

Bitte zu Fisch

Kabeljaufilet à la König Ludwig [d,i]

an Kürbis-Gemüse [g] mit Petersilien-Erdäpfeln [g] und Steirer Kren 18,90

Von unseren Zuckerbazis

Bayerische Dampfnudel [a,c,g] mit Vanille-Sauce [c,g] 7,40