

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu

11.- 15.02.2019

11:00-15:00 Uhr

Narrischer Schlagerfasching

28.2.2019

ab 19 Uhr

im Spöckmeier

Tickets für 10€ hier erhältlich

Montag, 11.02.2019

Knödelgröstl [a,c,g]

Bratenfetzen, Prinzessbohnen [g]

Dumpling „gröstl“ with roast slices [a,c,g],
green beans [g]



Obstsalat, Cassis-Sorbet

Fruit salad, cassis sorbet

Dienstag, 12.02.2019

Gebackene Schweinshaxe [a,c,g,i]

Erdapfel-Kraut-Salat [i,j]

Baked pork knuckle [a,c,g,i], potato kraut salad [i,j]



Apfel-Streusel-Kuchen [a,c,g,h]

Schlagrahm [g]

Apple crumble [a,c,g,h], whipped cream [g]

Mittwoch, 13.02.2019

Rindssupp'n [i]

Grieffnockerl [a,c,g], Schnittlauch

Beef broth [i] with semolina dumplings [a,c,g], chives



Gerahmte Egerlinge und Champignons [g]

Semmelknödel [a,c,g]

Various mushrooms in cream [g]

bread dumpling [a,c,g]

Donnerstag, 14.02.2019

Cremesupperl vom Kürbis [g,i]

Kernd'l [h], Kernöl [h]

Pumpkin soup with cream [g,i],
seeds [h], seed oil [h]



„Münchner Schnitzel“

von der Schweinelende [a,c,g,j]

Erdapfel-Radieserl-Salat [i,j]

„Schnitzel“ from the pork loin
in horseradish mustard batter [a,c,g,j],
potato salad with radish [i,j]

Freitag, 15.02.2019

Cremesupperl von der Esskastanie [g]

Zimt-Croutons [a,g]

Sweet chestnut soup with cream [g],
cinnamon croutons [a,g]



Zahnmaulfilet [a] vom Grill

Grillgemüse

Zander fillet from the grill [a],
grilled vegetables



Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€), inklusive aller Abgaben und Steuern.

a) Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Gerste, a4=Roggen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte/Nüsse (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashew Nüsse, h5=PK Nüsse, h6= Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamia/Queensland Nüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere