

# Wochenschmankerl

- vom 11.-17.02.2019 -

## **Erdapfelkaas** [g]

Schnittlauch, Kernöl, geröstetes Kerndl'brot [a]

**8,90**

## **Bayerische Leberknödelsuppe** [a,c,g,i]

Ochsenbouillon [i], Wurzelwerk [i]

**5,90**

~~~~~

## **Kürbis-Perlgraupen-Risotto** [a,g]

getrocknete Tomaten, Birne, Frühlingszwiebeln, Hartkäsespäne [g]

**15,90**

~~~~~

## **Forellenfilet** [d]

Holunder-Kapern-Sud, Duett vom Karfiol [a,c,g,i]

**21,50**

kleine Portion **17,50**

~~~~~

## **Gebratene Kalbsleber** [a]

Schalotten-Soße [g,i], Speckscheiben, Apfelspalten, Erdapfelstampf [g]

**21,50**

kleine Portion **18,50**

## **Spöckmeier Pfandl (für 2 oder 4 Personen)**

Schweinshaxe, Grillhendl, Fleischpflanzerl [a,c,g], Würstelvariation, Dunkelbiersoße [g,i],

Kartoffelknödel [a,c,g], Semmelknödel [a,c,g], Kartoffelpüree [g], Fasssauerkraut

**pro Person 24,90**

## **Oberbayerische Rinderroulade** [g,i,j,]

kräftige Natursoße [g,i,j], Semmelknödel [a,c,g], Kürbis-Blaukraut

**19,90**

kleine Portion **17,50**

## **„Feiges Huhn“**

Hühnerbrust, Feigen-Walnuss-Kruste [a,g,h], Tomatensoße [i], Grillgemüse, Oliven [i],

Frühlingszwiebeln [g], Linguine [a,c,g]

**16,90**

~~~~~

## **Mousse von dunkler Alpenschokolade** [c,g]

marinierte Beeren, Sahne [g]

**7,90**