

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu

10. - 14.06.2019

11:00-15:00 Uhr

Derf's a bissal mehr sein?

**Für 12,50 gibt es ein
Getränk dazu:**

**Original Hacker-Pschorr
Münchner Hell,
Tafelwasser
oder
Paulaner Spezi**

Montag, 10.06.2019

Linguine [a,c,g], Sauce Bolognaise [i]

Hartkäsespäne [g]

Linguine [a,c,g], sauce Bolognaise [i]

Hard cheese chips



Käsekuchen mit Butter-Streufel [a,c,g,h]

Schlagrahm [g]

Cheese cake with butter crumbles [a,c,g,h]

Whipped cream [g]

Dienstag, 11.06.2019

Chili con carne, Stangenweißbrot [a]

Chili con carne, baguette [a]



Schokoladen-Birnen-Schnitte [a,c,g,h]

Obstgarnitur

Chocolate pear cake [a,c,g,h]

Fruit garnishing

Mittwoch, 12.06.2019

Cremesupperl von der Schwarzwurzel [g,i]

Schinkenfleckerl

Black salsisy soup with cream [g,i]

Ham slices



Hackbraten [a,c,g], Calvados-Rahm [g,i]

Butterspätzle [a,c,g]

Meat loaf [a,c,g], Calvados cream sauce [g,i]

Butter spaetzle [a,c,g]

Donnerstag, 13.06.2019

Hausgemachte Gemüselasagne [a,c,g,i]

Tomatensauce [i]

Homemade vegetable lasagna [a,c,g,i]

tomato sauce [i]



Schokoladen-Kirsch-Kuchen [a,c,g,h]

Himbeer-Sauce

Chocolate cherry cake [a,c,g,h]

Raspberry sauce

Freitag, 14.06.2019

Cremesupperl von Gelbwurz und Gemüse [g,i]

Weißbrot-Croutons [a,g]

Curcuma and vegetable soup with cream [g,i]

Croutons [a,g]



Gegrilltes Saiblingsfilet [a]

Radieserl-Butter [g], Petersilien-Erdäpfel [g]

Grilled char fillet [d]

Garden radish butter [g], parsley potatoes [d]

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