

Höhepunkte im Spöckmeier

- vom 09.03.2020 bis 15.03.2020 -

Unsere Tafelspitzsulz [i]

marinierter Vogerlsalat [i,j], Kirschtomaten, steierisches Kernöl, Rosmarin-Erdäpfel **10,90**

Bayerische Leberknödelsuppe [a,c,g,i]

in kräftiger Ochsenbouillon [i], mit allerhand Wurzelwerk [i] **6,50**

~~~~~

## „Buama Brunza“ [a,c,g]

- geschwenkte Schupfnudeln -, Topfendip [g], Marktgemüse [g,i], Sauerkraut **15,50**

~~~~~

Lachs trifft Garnele [a,b,d,g]

Lachsfilet und Garnelen vom Grillrost, Tomaten-Sauce [i], Grillgemüse, Linguine [a,c,g] **21,50**

~~~~~

## Andi's Surhaxe

Speck-Sauerkraut, Erdäpfel-Stampf [g], Kren **16,90**

## Gebratene Kalbsleberscheiben [a]

Schalotten-Sauce [g,i], Apfelspalten, Speckscheibe, gebackene Metzgerzwiebeln [a,g],  
Frühlingszwiebel-Erdäpfel-Stampf [a,g] **20,50**  
kleine Portion **17,50**

## Gebackener Kalbskopf „Münchener Art“ [a,c,g,j]

- gebacken in Senf-Kren-Panierung- , Topfendip [g], Erdäpfel-Kraut-Salat [i,j] **14,50**

## Duett vom Hendl

- ¼ Hendl gebacken, ¼ Grillhendl – Topfen-Dip [g], Erdäpfel-Schauerl-Salat [i,j],  
steierisches Kernöl **16,90**

## „Feiges Huhn“

Hühnerbrust, Feigen-Kräuter-Kruste [a,g], Tomaten-Sauce [g], Gemüse-Durcheinander [g], Röstinchen [g]  
**16,90**

## Das „Spöckmeier Pfandl“

Schweinshaxe, Hendl, Fleischpflanzerl [a,c,g], Würstelvariation, Dunkelbiersauce [g,i],  
zwei Knödel [a,c,g], Kartoffelpüree [g], Fasssauerkraut  
( FÜR 2 ODER 4 PERSONEN ) pro Person **26,90**

~~~~~

„Gebrannte“ Panna cotta von der weißen Alpinschokolade [g]

Himbeer-Sorbet, fruchtiges, Minze **9,50**