



OKTOBERFEST FALL SPECIALS

OKTOBERFEST-SALAT

bunte Blattsalate der Saison an Himbeer-Balsamico-Dressing, garniert mit gebratenen Weißwurst Radl, sowie Bergkäsewürfel_g, Trauben, gedrehtem Radi und gerösteten Kürbiskernen_h

Mixed leaf salads with raspberry balsamico dressing, white sausage slices, mountain cheese cubes, grapes, radish and roasted pumpkin seeds

14,50

OKTOBERFEST-FLAMMKUCHEN

Flammkuchen_a mit Crème fraîche_p, Kürbis, Rostbratwürstchen, Kartoffelwürfel, Champignons und Lauchzwiebeln

Flat bread baked in the oven, topped with crème fraîche, pumpkin, grilled sausage slices, diced potatoes, mushrooms and spring onions

13,90

13,90 vegetarisch/vegetarian



SEMMELNÖDEL



hausgemachte Semmelknödel_{a,c,g} mit frischen Waldpilzen in Schnittlauchrahm_g und Beilagensalat_g

Home-made bread dumplings with fresh mushrooms and chives in cream sauce served with side salad

14,90

MÜNCHNER BACKHENDL

Hähnchenbrust paniert_{a,c,g} und goldbraun gebacken auf Kartoffel-Gurkensalat_{i,j} mit Preiselbeeren

Breaded chicken breast with potato cucumber salad and cranberries

15,90

PAULANER BIERGULASCH VOM WEIDEOCHSEN

serviert mit Semmelknödel_{a,c,g} und Beilagensalat_g

Beef goulash served with home-made bread dumplings and side salad

15,90

KALBFLEISCHPFLANZERL_{a,c}

zwei Stück, serviert mit Jägersoße und Bratkartoffeln_g, dazu ein Beilagensalat_g

Two veal patties served with mushroom cream sauce, fried potatoes and side salad

14,80

