



# OKTOBERFEST

## KÜRBISCREMESUPPE



vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl, garniert mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

auch vegetarisch möglich / available vegetarian

6,80

## OKTOBERFEST-SALAT

bunte Blattsalate der Saison an Himbeer-Balsamico-Dressing, garniert mit gebratenen Weißwurst Radl, Käsestreifen, Trauben, gedrehtem Radi und gerösteten Kürbiskernen <sup>4,8,10</sup>

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

14,50

## PAULANER BIERGULASCH

vom Rind, serviert mit Spätzle und Rotkraut <sup>2,3,4,9</sup>

Beef goulash served with Swabian noodles and red cabbage

17,90

## TIROLER SCHLUTZKRAPPEN



Teigtaschen mit cremiger Spinat, Ricotta und Parmesanfüllung auf Tomatensugo mit Parmesanhobeln, Rucola und gerösteten Pinienkernen, serviert mit kleinem Gartensalat

Ravioli with creamy spinach, ricotta and parmesan filling on tomato sauce with parmesan cheese, arugula and roasted pine kernels, served with salad

15,80

## WIESEN-WIRTSHAUSFLADEN



Flammkuchen mit Crème fraîche, Rostbratwürstchen, Kartoffelwürfel, Champignons und Lauchzwiebeln <sup>4,8,10,12</sup>

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

auch vegetarisch möglich / available vegetarian

12,90

