



Wir empfehlen unsere **Oktober-Woche**



Biere:

Einbecker Brauherm frisch vom Faß (4,9 % vol.)	0,3 Ltr.	2,80
Einbecker Brauherm frisch vom Faß (4,9 % vol.)	0,5 Ltr.	4,00
Paulaner Oktoberbier frisch vom Faß (6,0 % vol.)	0,3 Ltr.	2,80
Paulaner Oktoberbier frisch vom Faß (6,0% vol.)	0,5 Ltr.	4,00
Franziskaner Hefe Weizenbier (5% vol.)	0,5Ltr.	4,00
Gronau 1526 frisch vom Faß (4,8 % vol.)	0,3 Ltr.	3,00
Gronau 1526 frisch vom Faß (4,8% vol.)	0,5 Ltr.	4,40



Suppen

Flädlesuppe“ kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Eierspätzle	4,20
Kürbis - Mango - Cremesüppchen mit Ingwer und Kräutersahnehaube	4,50

Hauptgerichte

Paar Münchener Weißwürste mit gesalzener Butterbrezel und süßen Senf	8,50
Angebräunter Leberkäse mit herzhaften Bratkartoffeln und Spiegelei	12,50
„Nürnberger Teller“ acht kleine Bratwürste auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf	11,80
„Pilzpfanne“ Schupfnudeln, Spätzle, Pilze, und Gemüse mit Edamer überbacken	13,50
Schweinschaxe“ kross gebratene Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln	12,90
„Halbe Ente mit Entensoße, Apfelrotkohl und Semmelknödel	17,90
„Gegrillte Rinderleber mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten, Rahmsoße, und Kartoffelpüree	14,50
Grillrippchen mit Chilisoße, Kartoffelecken und frischen Salat vom Buffet	13,50
Schweinsbraten mit dunkler Soß´, leckerem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	13,50
Gegrillter Spanferkelrückenbraten mit Rahmsoße, Wirsinggemüse und Kroketten	14,90
Holztrug-Molle“ Zünftiges nach Art des Hauses! Haxenfleisch, Nackenbraten Leberkäse und Würstel auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	19,50



Aus der kalten Küche:

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Radieschen, Butter und Schnittlauchbrot	12,90
---	-------

Dessert

Apfelradln mit Zimt, Vanilleeis und Sahne	4,00
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	4,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,80

