

WOCHENKARTE

WEEKLY MENU

RIND- UND KALBFLEISCH ÜBERWIEGEND AUS EIGENER SCHLACHTUNG
BEEF- AND VEAL MOSTLY FROM OUR OWN SLAUGHTER

SUPPEN/ SOUPS

Münchner Leberspätzlesuppe, Schnittlauch

Munich liver spaetzle soup, chives

8,90 Euro

Aufgeschäumte Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kürbiskerne
Foamed pumpkin cream soup, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds

9,80 Euro

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

Hausgemachte Kalbfleisch-Lasagne,

Tomatensugo

Homemade veal lasagna,

tomato sauce

18,90 Euro

Münchner Surbraten,

Naturjus, geschmorter Grünkohl, Brezenknödelscheiben

Munich-style roast beef,

natural gravy, braised kale, pretzel dumpling slices

19,80 Euro

Kalbsfleischpflanzerl,

Naturjus, Apfelblaukraut, Röstkartoffeln

Veal patties,

natural gravy, apple red cabbage, roasted potatoes

20,50 Euro

Hirschgulasch,

Rotweinsauce, Apfelblaukraut, hausgemachte Spätzle

Venison goulash,

red wine sauce, apple red cabbage, homemade spaetzle

27,80 Euro

Gegrilltes Lachssteak Label Rouge,

Café de Paris Butter, Ofengemüse, Salzkartoffeln

Grilled Label Rouge salmon steak,

Café de Paris butter, oven-roasted vegetables, boiled potatoes

36,50 Euro

Warme Küche von 11:30 Uhr – 22:30 Uhr

Hot kitchen from 11:30 am – 10:30 pm