

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

WOCHENKARTE (14.09.2026 BIS 20.09.2026)

WEEKLY MENU (SEPTEMBER 14, 2026, THROUGH SEPTEMBER 20, 2026)

SOLANGE DER VORRAT REICHT/ WHILE STOCKS LAST

Münchner Surbraten , Naturjus, Semmelknödel, Speckkrautsalat <i>Munich-style cured roast pork, natural gravy, bread dumplings, bacon and sauerkraut salad</i>	17,80
Brotzeitbrettl , Südtiroler Bauernspeck, Allgäuer Bergkäse, Landjäger, hausgemachtes Griebenschmalz, Brotauswahl <i>Snack plate, South Tyrolean bacon, Allgäu mountain cheese, Landjäger (smoked sausages), homemade lard, bread selection</i>	19,80
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert), Barbecue Sauce, Röstkartoffeln <i>Pink roast beef (served cold), barbecue sauce, fried potatoes</i>	24,50

MITTAGSANGEBOT (11:30 BIS 16:00 UHR)

LUNCH SPECIAL (11:30 A.M. TO 4:00 P.M.)

Montag, 14.09.2026

Hausgemachte Lasagne , Tomatensugo, Beilagensalat <i>Homemade lasagna, tomato sauce, side salad</i>	16,50
---	-------

Dienstag, 15.09.2026

Kalbsbratwurst vom Grill , Naturjus, Sauerkraut, Röstkartoffeln <i>Grilled veal sausage, natural gravy, sauerkraut, roast potatoes</i>	15,90
--	-------

Mittwoch, 16.09.2026

Münchner Schnitzel vom Eichelschwein , Senf-Meerrettich-Panade, Pommes frites <i>Munich schnitzel made from acorn-fed pork, mustard and horseradish breadcrumb coating, French fries</i>	18,80
--	-------

Donnerstag, 17.09.2026

Hausgemachter Kalbshackbraten , Rahmsauce, Kartoffelpüree <i>Homemade veal loaf, cream sauce, mashed potatoes</i>	16,80
---	-------

Freitag, 18.09.2026

Gebackenes Rotbarschfilet , Remouldensauce, Kartoffel- Gurkensalat <i>Baked redfish fillet, Remoulen sauce, potato and cucumber salad</i>	16,80
---	-------