



SEEHOF TAGESKARTE

Bierempfehlung

Hofbräu Winterzwickl

Ein untergäriges Dunkel speziell für die kalte Jahreszeit gebraut: Unsere unfiltrierte Bierspezialität für den Winter wird mit Caramelmalz verfeinert. So entsteht ein kräftiger Geschmack mit leichten Anklängen von Karamell, Schokolade und einer dezenten Röstmalznote. Die Hopfensorten Perle und Herkules sorgen für eine harmonische Balance. Insbesondere zu deftigen Winterspeisen schmeckt der Hofbräu Winterzwickl besonders gut. 5,5 % Vol.

0,5 l € 5,50

als Schnitt 0,3 l € 3,90

Pastinakensuppe

mit Petersiliencreme (g,i)

€ 5,90

Knödlgröstl

gebratene Knödelstücke und Schweinsbraten, Bratensoße, Speck, Zwiebeln und Spiegelei (l, a, c, g, 2, 5)

€ 14,50

Polentaschnitte mit Grana Padano gratiniert,
mit Wintergemüse und gebratenen Champignons,
garniert mit frittierter Petersilie (c,g,i)

€ 15,20

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinjus,
saisonales Marktgemüse und Kartoffelgratin (a1,g,i,1,1,5,20)

€ 21,50

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken,
mit hausgemachten Butterspätzle, Wildrahmsoupe,
Blaukraut und Preiselbeer-Birne (l,1,2,5,20,a1,c,g,i)

€ 24,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit karamellisiertem Fenchelgemüse, Rieslingsoße
und Bayrischem Reis (d,g,i,la5,1,5,20)

€ 22,90

Bratapfel mit Marzipanfüllung
auf Beerenragout und Vanillesauce (h2,h3,20,c,g,l,5,20)

€ 8,50

Der Klassiker: Dampfnudel mit Vanillesauce (a1,c,g)

€ 7,90