



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

Große Suppenterrine „Gaisburger Marsch“ (a1,c)

€ 10,50

kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse,
Rindfleischwürfeln und Spätzle

„Bierkutschergulasch“ (a3,g,20,a1,c)

€ 19,90

saftiges Schweinegulasch mit Dunkelbier, Zwiebeln,
Paprika und Semmelknödel

8 Rostbratwürstl (a3,i,1,5,20c,g,i)

€ 18,90

auf Sauerkraut mit frischem Kren

Abgebräunter Leberkäs (1,5,2,3,8,c,i,j,l)

€ 12,90

vom bayerischen Strohschwein mit Kartoffel-Gurkensalat
und Spiegelei

Kraut-Schupfnudeln (g)

€ 10,90

gebräunte Schupfnudeln mit Sauerkraut,
Schmelzzwiebeln und Sauerrahm

Weißbiercreme mit Waldbeerensoße (a3,g,20,,c)

€ 6,90