



SEEHOF TAGESKARTE

Seehof Weißburgunder „Fass 31“

Riesling, trocken, Qualitätswein

Hellgelb, Duft von gelben Früchten und Grapefruit.

Am Gaumen saftig und mineralisch, erfrischend und gut eingebundene Säure.

Spritziger, erfrischender Abgang.

Weingut Seehof / Rheinhessen/ Deutschland

0,11 € 4,30 0,21 € 7,30

Hofbräu Wiesn Bier

Das bekannteste Volksfest braucht ein besonderes Bier: Hofbräu Oktoberfestbier ist ein untergäriges Spezialbier, das mit seinem feinen Hopfenaroma genau richtig zu unseren Biergartenschmankerln schmeckt.

Geschmeidig-sanft, vollmundig, süffig und mit einem leicht süßlichen Ausklang.

6,3 % Vol. und ca. 17,7 % Gew. Stammwürze

0,5 l € 5,50 als Schnitt 0,3 l 3,90

Sommerliche Blattsalate mit rosa gebratenen Ochsenfetzen,

gerösteten Pfifferlingen und Balsamico-Dressing, Steinofenbaguette j,l,1,5,a

€ 17,50

Brotsalat

mit Mozzarella, Rucola, Balsamino-Dressing und Parmaschinken

und Steinofenbaguette j,l,1,5,g,a,2

€ 15,50

Holzfüllersteak vom Strohschwein

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln g

€ 19,20

Ochsenkotelette 400g

vom Grill mit Folienkartoffel und Kräuterquark, BBQ Sauce & Kräuterbutter g,1,8,9 € 42,00

Münchner Schnitzel vom Strohschwein

mit Senf- Meerrettich-Panade goldgelb gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat a,c,i,j,l,1,5 € 20,50

Zarte, gesottene Ochsenbrust

auf Wurzelgemüse mit Brühe,

frisch geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln i

€ 19,80

Saure Zipfel – eine Oberpfälzer Spezialität

€ 14,50

6 Rostbratwürstl im Zwiebel-Essigsud

mit frischem Kren und Bauernbrot c,g,i,a

Crème Brûlée, hausgemachte Vanille-Sahnecreme

€ 8,50

mit knuspriger Karamellkruste und Mangostückchen c,g