



# SEEHOF TAGESKARTE

## Hofbräu Winterzwickl *-naturtrüb-*

Die Tage werden wieder kürzer und die Abende länger. Jetzt ist es Zeit für den dunklen Hofbräu Winterzwickl. Die untergärrige, naturtrübe Saisonspezialität ist die passende Wahl für alle Liebhaber weicher, malzbetonter Biere. Mit seinen feinen Schokoladen- und Röstmalznoten ist das dunkle Kellerbier harmonisch kräftig im Geschmack. 5,5 % Vol.

0,5 l € 5,50 als Schnitt 0,3 l 3,90

## Neujahrs Booster

Tomatensaft mit frischem Basilikum 0,2 l € 5,50

Bayerische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern € 6,90

Vitello Tonnato € 14,90  
rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße, Steinofenbaguette

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeer Dressing, Steinofenbaguette € 14,90

Knödelgröstl <sup>(l,a,c,g,2,5)</sup> € 13,50  
geröstete Stücke von Schweinebraten und Knödel, mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratensoße

Schwabenpfanne vom Spanferkelfilet auf Rahmschwammerl <sup>(a1,c)</sup> € 19,50  
mit Wintergemüse und hausgemachte Spätzle

Cordon Bleu vom Schweineschnitzel € 20,90  
gefüllt mit Kochschinken und Käse, knusprig ausgebacken, wahlweise mit Pommes frites und Ketchup oder Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet mit rescher Kartoffelkruste <sup>(a,d,i,g,h)</sup> € 21,30  
Schnittlauchsoße und gedünstetem Fenchelgemüse

Gebackenes Sellerieschnitzel in Sesam paniert € 11,90  
auf sautierten Pilzen, an Tomatensugo mit frischen Kräutern

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker <sup>(a,g)</sup> € 8,50  
BIO-Vanilleeis und Schlagsahne

### Wochenempfehlung (Dienstag bis Freitag)

Abgebräunter Leberkäse € 10,80  
Mit Spiegelei und Röstkartoffeln