

Fastenbock vom Münchner Hofbräu

Münchener Malz und helles Gerstenmalz verleihen dem Hofbräu Fastenbock sein einzigartig kräftiges Bukett. Erlesene Hopfensorten, wie Magnum und Perle sorgen für einen hopfigen und sanften Ausgleich. Verkostung: Bernsteinfarben und mit cremig rohweißer Schaumkrone präsentiert sich der Hofbräu Fastenbock im Glas.

0,5 l € 5,50 als Schnitt 0,3 l € 3,90

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l

€ 4,90

Wochenempfehlung (Montag bis Freitag)

6 Rostbratwürstl auf Sauerkraut

mit Senf, frischem geriebenem Kren und Bauernbrot

€ 10,80

Bayerische Kartoffelsuppe (g,i)

mit frischen Kräutern

€ 6,90

Vitello Tonnato (a1,c,d,f,g,j,1,9)

rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße, Steinofenbaguette

€ 14,90

Rote Beete – Matjessalat (a1,c,d,g,j,1,9) auf knusprigem Reiberdatschi (1,2,5)

Sauerrahm (g)

€ 14,80

Knödelgröst'l (a1,a3,c,g,1,2,4,20)

geröstete Stücke von Schweinebraten und Knödel,
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratensoße

€ 13,50

Schwabenpfanne vom Spanferkelfilet auf Rahmschwammerl

mit Wintergemüse und hausgemachte Spätzle (a1,c,g,i,1,5,20)

€ 19,50

Cordon Bleu vom Schweineschnitzel (a1,c,g,2,3,7,8)

gefüllt mit Kochschinken und Käse, knusprig ausgebacken,
wahlweise mit Pommes frites und Ketchup
oder Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 20,90

Gebratenes Zanderfilet mit rescher Kartoffelkruste (d,g,i,11,2,5,20)

Schnittlauchsoße und gedünstetem Fenchelgemüse

€ 21,30

Gebackenes Sellerieschnitzel in Sesam paniert (c,i,k)

auf sautierten Pilzen, an Tomatensugo mit frischen Kräutern

€ 11,90

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker (a,g)

BIO-Vanilleeis und Schlagsahne

€ 8,50