



SEEHOF TAGESKARTE

Winterzwickl von Hofbräu München -naturtrüb-

Harmonischer Genuss für die kalte Jahreszeit

Die untergärige, 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

Maronencremesuppe

mit Sahnehaube und knusprigen Speckwürfeln (g,i,20,2,3,8)

6,90 €

Feldsalat mit Speckkrusterl,

lauwarmen Kartoffeldressing und Croutons, Baguette (g,i,j,l2,3,8,5,20,a1,f,g)

10,50 €

1/4 Ente knusprig gebraten

23,90 €

mit kräftiger Bratensoße, serviert mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut
(i,2,5,1,i,20)

Entengröstl

13,50 €

Ente, Kartoffel- und Semmelknödel in der Pfanne gebraten,
gewürzt mit Majoran, dazu Spiegelei (a1,c,g,l,5,a3,i,20)

Hirschgulasch mit Butterspätzle, Blaukraut und Preiselbeerbirne

19,90 €

(l,1,2,5,8,20,a,c,g)

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker

9,50 €

serviert mit Bio-Vanilleeis aus dem Haus Cramer (a1,a3,c,g,8)

Glühweinparfait mit Sauerkirschragout und Sahne (c,l,5,2,0)

8,90 €