



SEEHOF TAGESKARTE

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

Seehof Weißburgunder „Fass 31“

Hellgelb, Duft von gelben Früchten und Grapefruit. Am Gaumen saftig und mineralisch, erfrischend und gut eingebundene Säure. Spritziger, erfrischender Abgang.
Weingut Seehof / Rheinhessen / Deutschland

0,1 l € 4,50

Kartoffel-Gemüsesuppe
mit knusprigen Speckwürfeln

€ 5,90

Entengröstl

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

€ 13,50

1/4 bayerische Bauernente (i,1,2,5,20)

mit Apfelblaukraut, reichlich Bratensaft und Kartoffelknödel

€ 23,90

Hirschgulasch (g,3,9)

mit Butterspätzle, Blaukraut und Preiselbeerbirne

€ 23,50

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker (a,g)

BIO-Vanilleeis und Schlagsahne

€ 9,50