



MITTAGSTISCH

Montag 26. Juli bis Freitag 30. Juli von 11.30 – 14.30 Uhr

Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebeln und Ei geröstet,
dazu Kartoffel-Blattsalat A1,C,G,*#9
€ 9,80

„Crispy-Chicken Burger“
Zarte Hähnchenbrust in Knusper-Panade mit pikanter Avocadocreme, Cheddarkäse und
Rucola belegt, dazu gebackene Süßkartoffel-Sticks und Sourcream A1,C,G,I,J
€ 11,80

Zarter Kalbstafelspitz aus dem Ofen an frischen Schwammerl in Creme-Fraîche Sauce,
dazu Hausgemachte Semmelknödeln
€ 12,90

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50

Espresso „Affogato“
mit eine Kugel Vanilleeis € 2,20

Erfrischungsgetränk
„Hausgemachte
Erdbeer-Limonade“,,
mit frischer Minze und Limette
Eiskalt serviert
€ 4,30
mit Prosecco € 6,50



H'ugo-Prosecco
Prosecco, Minze, Wasser,
Holundersirup und Zitrone
€ 5,90

Tageskarte

Bayrische Spezialität, lauwarmer Kalbskopf an Schnittlauch-Vinaigrette, mit frischen Pfifferlinge, Gewürzgurken und Ei dazu Speck-Bratkartoffel A₁,C,G,9
€ 13,60

„BBQ- Dry Aged- Beef Burger“
(ca. 200 gr. Hacksteak) mit Bacon, Cheddarkäse, BBQ-Sauce, etwas G'sunds und einem Klecks Majo, dazu Pommes Frites #,C,G,I,J,2,3,9
€ 14,90

Allgäuer Filetspitzen
vom Landschwein mit frischen Champignons in Senf-Rahm-Sauce und geriebenem Bayerntaler-Käse, dazu Butter-Spätzle und kleinem Salat A₁,C,G,I,J,
€ 15,60

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pfifferlingen in Creme-Fraîche Sauce, dazu Kartoffel-Blattsalat *A,C,G
€ 16,90

Carré vom Thüringer Duroc
an Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln serviert A₁,G,I,J,9
€ 21,50

Medaillons von der Kanadische Rinderhüfte (US-Qualität)
mit Dry Aged Pfeffer gewürzt
dazu Grill-Gemüse, Baked Potatoes und Sourcreme`g
€ 24,90

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladen-Kern, mit Himbeersorbet, frischen Himbeeren und Schlagrahm #,C,G,H₁,H₂,H₃,I,L,
€ 7,80

Eiskaffee mit Crème Vanilla und Schlagsahne #,C,G,F,H,I,10
4,90