

Speisenkarte

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	6,20
Angegrilltes Forellenfilet auf Tramezzini mit süß-saurem Muskat-Kürbis und Baby Leaf Salat in Apfel-Meerrettich-Vinaigrette	14,60
Weißbierobazda* auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	9,60
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} * im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch	9,60
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} * im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler	9,90
Königlich Bayerischer Brotzeiteller ^{2,3} Bauernspeck mit geriebenem Kren, Kaminwürzen, Fleischpflanzerl, geräuchertes Forellenfilet, kalter Braten, Obazda, Butter, Apfel-Griebenschmalz und Kräutersenf	15,90

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kürbis-Grießnockerl	6,90
Kürbis-Currycremesuppe mit Wasabi-Schaum	7,20

Entenschmankerl aus der Schwaige

Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise und Appenzeller Bergkäse, auf Romana-Herzen im Dinkel-Semmerl, dazu Pommes frites	16,80
---	-------

Ente vom Geflügelhof Lugeder 8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig:

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur	¼ 19,90
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel ^{3,4}	½ 24,90

Vegetarisches und Veganes

Knödel-Trilogie Kürbis-, Steinpilz- und Spinat-Knödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan	15,90
Trüffel-Ravioli mit konfiertem Hokkaido-Kürbis*, mariniertem Rucola und geriebenem Parmesan	16,80
Veganes Biergulasch* mit glasierten feinen Bohnen und feinen Bandnudeln	19,60



Unsere **GETRÄNKEKARTE**

Bitte wenden



Würstl

Hopfenbratwurst vom Strohschwein ^{1,2}
mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat 11,30

Fisch

Wallerfilet unter der Meerrettich-Kruste* auf Gemüse-Fondue und Rote-Bete-Ravioli 21,30

Klassiker

Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat 13,90

Schweinsbraten vom Strohschwein*,
Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat^{1,3} und Kartoffelknödel^{3,4} 15,90

Hausgemachte Rindsroulade,
im Reindl geschmort, mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree 20,60

Gebratene Kalbsleberscheiben* mit Schalotten-Jus, Apfel-Thymian-Ragout,
glasiertes Gemüse-Ratatouille und Kartoffel-Sellerie-Püree 21,50

Wiener Schnitzel* in Fassbutter
wellig gebraten mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren und Preiselbeeren 23,20

Flammkuchen

mit Kräuterschmand und zweierlei Zwiebeln
dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico 9,90

dazu Speck¹ 10,20

dazu Graved Lachs, Mozzarella und Rucola 10,90

dazu Parmaschinken, Mozzarella, Rucola und Trüffelöl 11,30

Desserts

Apfelstrudel^{3,4} *in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert 8,10

Apfelkücherl* im Bierteig
mit Butterschmalz gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis 8,90

Schokoladen-Zitronengras-Mousse mit Kokos-Cookie, Mango-Ragout
und weißes Nougateis 9,70

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn pro Person 10,90
mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Restaurantleitung wenden.

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Bitte wenden

