

## Auswahlkarte

Bunt gemischter Beilagensalat	6,90
Gebratene Entenleber und eingelegter Muskatkürbis auf Kürbiskern-Brioche an Feldsalat in Apfel-Vinaigrette	14,90
Rinderkraftbrühe mit gebratenem Kaspress-Majoran-Pflanzerl	7,80
Weißbierobazda* auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	9,90
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein <sup>1,2,4</sup> * im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch	9,90
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein <sup>1,2,4</sup> * im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler	10,90
Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	¼ 20,80 ½ 27,20
Rote Bete-Ravioli mit Meerrettich-Espuma an grünem Apfel-Chutney und frittiertes Rucola-Salat	16,20
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel *(vegan) mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	14,80
Hopfenbratwurst vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut	11,90
Gebratenes Zanderfilet* aus dem Safran-Sud mit Riesling-Schaum auf Spinat-Risotto und Granatapfel	22,50
Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat	13,90
Schweinsbraten vom Strohschwein,* Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat <sup>1,3</sup> und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	15,90
Rindsroulade von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau, im Reindl geschmort, mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	21,90
Apfelstrudel <sup>3,4</sup> *in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	8,40
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)	11,30

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

1 Nitrit-Pökelsalz, 2 Geschmacksverstärker, 3 Zitronensäure, 4 Konservierungsstoffe  
\*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.