

Auswahlkarte

Bunt gemischter Beilagensalat	6,90
Marinierter Schrobenauser Stangenspargel* mit Südtiroler Bauernspeck an Rucolasalat in Tomaten-Dressing	19,90*
Rinderkraftbrühe mit Petersilien-Bratnockerl	9,90
Weißbierbazda auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	14,30*
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch	14,30*
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler	15,60*
Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel ^{3,4}	¼ 28,90 ½ 37,90
Spargel-Ravioli mit Trockentomaten und Bärlauch-Pesto, mariniertem Rucola und geriebenem Parmesan	21,50*
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel (vegan) mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	22,90*
Hopfenbratwurst ^{1,2} vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut	18,90
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum auf Rotwein-Spargel und Chorizo-Rucola-Risotto	34,90
Münchner Fleischpflanzerl mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat	19,90*
Schweinsbraten vom Strohschwein Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3,4}	23,90*
Böfflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	29,90
Apfelstrudel ^{3,4} in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	10,80*
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)	pro Person 15,50

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, z.B. auch als Vorspeise oder Zwischengericht