

Auswahlkarte

| | |
|---|---------------------|
| Bunt gemischter Beilagensalat | 6,90 |
| Rinderkraftbrühe mit Petersilien-Bratnockerl | 9,90 |
| Weißbierobazda 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* |
| Hopfenbratwurst ^{1,2} vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut | 18,90 |
| Münchner Fleischpflanzerl mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat | 19,90* |
| 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