

Carpaccio vom Saumagen mit Estragonvinaigrette und Rösti-Ecke	14.00
Burrata mit bunten Tomaten und Pesto	14.00
	
Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit steirischem Kernöl	8.00
Steinpilzrahmsüppchen	8.50
Fischsuppe auf „meine Art“ mit reichlich Fisch und Meeresfrüchten	13.00
	
Schwäbische Käsespätzle mit kleinem frischem Salat	24.50
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Sce. Remoulade	25.00
„Fish & Chips“ - Rotbarsch im Backteig mit skin on fries und Sce.	22.00
Remoulade	
Holländischer Matjesteller mit frischen Böhnchen und Bratkartoffeln	26.50
Burger vom US-Beef mit Bacon, Jalapeños und Steakhouse	18.00
Pommes	
Argentinisches Angus-Rumpsteak auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln und bunter Salatteller	29.50
	
Belgisches Premium Rahmeis oder Sorbet - verschiedene Sorten-	
1 Kugel	2.50
Jede weitere Kugel	2.00
Carpaccio von der Ananas mit Kokossorbet und Minzpesto	9.50
Internationale Käseauswahl	13.50

## Oktoberfestspezialitäten

Hofbräu Oktoberfestbier vom Fass: 0,3 / 0,5 / 1 l	3.50 / 5.50 / 10.50
Weißweincuvée Julius vom Juliuspital, Würzburg	0.1 l - 4.50
	0.2 l - 8.50
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel	8.50
	
2 Original Münchner Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	11.00
2 Münchner Wollwürste mit bayerischem Kartoffelsalat	18.00
Leberkäse vom Tegernsee - klassisch oder mit Chili - dazu lauwarmer Speck-Kartoffelsalat und süßer Senf	18.50
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	12.00
Spanferkelsülze mit Röstkartoffeln und Sce. Remoulade	17.00
Braten von der Spanferkelkeule in Zwiebelsauce mit Semmelknödeln und Bayerisch Kraut	22.00
<u>Auf Vorbestellung:</u> Marinierte Grillhaxe mit Röstkartoffeln und	23.00
Krautsalat	

Unsere Oktoberfest-Wurstwaren beziehen wir über die Metzgerei Holnburger aus Miesbach-Tegernsee. Diese stammen ausschließlich aus kontrollierter, kleinbäuerlicher und artgerechter Tierhaltung!