



Der Küchenchef empfiehlt

(gültig ab 14.30 Uhr)

<i>Kartoffel-Broccolicremesuppe mit frischen Kräutercroûtons</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Griechnockersuppe mit Kinderkraftbrühe</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Ricottafüllung auf einer Tomaten-Fruchtsauce mit frischem Rucola und Parmesan</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Italienische Muscheln in saftiger Tomatensauce oder in Weißwein-Knoblauch-Sauce</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Spaghetti mit frischen Muscheln in einer Tomaten-Kräuter-Sauce</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Kalbsfleischpflanzerl mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Bayrischer Burger mit Ferkelfetzen, frischem Meerrettich, gebratenem Speck und Röstzwiebeln, dazu gebackene Kartoffeln und Sauerrahm</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Hirsch-Gulasch mit Spätzle, Speckscheiben und Preiselbeeren</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm, gegrillten Putenstreifen und kleinem Salat</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillons in Austernpilz-Rotwein-Sauce mit gegrillten Erdäpfeln und Pfannengemüse</i>	<i>16,80 €</i>
<i>„Bruschetta“-Flammkuchen groß mit Zwiebeln, Tomatentwürfeln, frischem Basilikum, Koriander und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Geschmorter Sauerbraten mit Spätzle und Blaukraut</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Tiramisu al mascarpone mit Stracciatella und frischen Früchten</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Apfelkücherl gebacken mit Vanilleeis und frischen Früchten</i>	<i>5,80 €</i>

Wein des Monats: Glühwein

Probieren Sie unsere erfrischenden Hugo-Sorten!!!