

EIN BIERIGER ABEND

Freitag, 18. Oktober 2024 18:30 Uhr

MENÜ



KALB

Sülze vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Brombeeren
und knusprigem Malzbrot

OBAZDA

mit Brezenstreusel, Marillenkompott und Marillengelee

FORELLE „MÜLLERIN“

auf der Haut gebraten mit Mandelschaum,
Grünkohl und Petersilienkartoffeln

SPANFERKEL

sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,
Semmelknödel und Rote Rüben

BAYRISCH CREME

mit karamellisierten Quitten und Sorbet von Herzkirschen



89 €

inkl. Menü und Biere