

## Vorweg

Hausgemachte <b>Leberknödelsuppe</b> mit frischem Schnittlauch	4,00
Münchner <b>Breznsuppe</b> mit gebratenen Weißwurstscheiben	4,00
Kräftige <b>Brühe</b> mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	4,00
Großer <b>Suppentopf</b> mit Nudeln, Rindfleisch und Wurzelgemüse	5,50
Pikantes <b>Dreierlei vom Aufstrich</b> mit eingelegten Tomaten und Oliven	4,60
<b>Caprese Bavaria</b> - unsere bayerische Antwort auf Tomate Mozzarella auf einem Salatbett mit einem Cranberry-Walnussdressing	6,90
<b>Carpaccio von der Weißwurst</b> mit frischem Parmesan an Ruccola Salat, mariniert mit einem Senf-Bierdressing <sub>2</sub>	6,90
<b>Tipp: Mini-Hirschpflanzerl</b> mit Preiselbeeren an Feldsalat, fein winterlich mariniert, dazu ein Glas <b>Champagner</b>	8,90
Dünn aufgeschnittenes <b>Bündner Fleisch</b> mit Brotkrusteln und Parmesanspänen auf jungem Feldsalat, abgeschmeckt mit einem Cranberry-Walnussdressing	7,30

## Herzhaftes

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von der geräucherten Stadtwurst mit Zwiebelringen, Brot	6,40
<b>Schinken-Brettl</b> Schwarzwälder Schinken, dünn aufgeschnitten, mit handgeriebenem Kren, Radieserl, Brot und Butter	8,95
<b>Schweizer Wurstsalat</b> vom hausgemachten Leberkäs mit Käsestreifen und Zwiebelringen, Brot	6,40
<b>Portion kalter Schweinsbraten</b> , dünn aufgeschnitten, mit handgeriebenem Kren, Essiggurke, Brot und Butter	8,30
<b>Hausgemachte Weißwurst</b> aus eigener Herstellung (ab 2 Stück)	1,90
<b>Käse-Brettl</b> mit Obazda, fränkischem Weichkäse und Emmentaler, Butter und Brot	9,70
<b>Hausgemachter Obatzda</b> deftig gewürzter Camembert mit Frischkäse, Brot und Butter	8,20