

Tageskarte

"Munich Mule" Duke Gin, Limette, Ginger Beer	7,50 €
"Fruchtige Evelyne" (Tanqueray Royale, Schweppes Wild Berry, Beeren)	7,50 €
"Spritzige Conny" (Sarti, Weißwein, Soda)	6,90 €
"Nüchterner Sigi" (alkoholfreier Gin, Cider)	6,90 €
O'zapft is: Hofbräu München Oktoberfestbier, 6,3%	4,30 €
Griesnockerlsuppe	4,80 €
Kürbiscremesuppe mit feiner Currynote	7,50 €
Hausgemachte Rehbratwürste mit Kartoffelsalat	9,90 €
Pappardelle mit Fasan und Wurzelgemüse	17,90 €
„Veggie“-Burger , Rustikale Semme mit Buchweizen-Karotten-Patties, Guacamole, Balsamicozwiebeln, Tomate, Salat und Mafia-Pommes(Parmesan/Knoblauch)	18,90 €
Gegrilltes Nackensteak vom Strohschwein mit Bratkartoffeln und Salat	15,90 €
Rib-Eye-Steak von der Chiemgauer Färse auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	24,90 €
Hausgemachte Kaspressknödel auf bunter Salatplatte	15,90 €
Veganes Kichererbsencurry mit Gemüse und Jasminreis	16,90 €

Schoko-Birnen-Torte 4,90 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und -kernen 5,90 €

Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial, 2cl 6,90 €

Der "Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial" zeigt sich in einer außergewöhnlichen Bernsteinfarbe. In seinem Duft finden sich Noten von verschiedensten Gewürzen, Croissants, Orange, kandierten Früchten und herrlichem Gebäck. Warm, samtig und anhaltend im Mund bestätigt die aromatische Nuance unter Zugabe von fruchtigen Noten von Aprikose, Vanille und Bittermandel. Dieser Grappa sollte bei Raumtemperatur serviert werden. Hervorragend eignet er sich zu einem herrlichen Mittagessen aber auch zu Bitterschokolade oder heißen Desserts auf Basis von Schokolade.