

## Tageskarte

<b>"Spritzige Conny"</b> (Sarti, Weißwein, Soda)		<b>6,90 €</b>
<b>"Nüchterner Sigi"</b> (alkoholfreier Gin, Cider)		<b>6,90 €</b>
<b>"Munich Mule"</b> Duke Gin, Limette, Ginger Beer		<b>7,50 €</b>
<b>"Fruchtige Evelyne"</b> (Tanqueray Royale, Schweppes Wild Berry, Beeren)		<b>7,50 €</b>
<b>O'zapft is: Hofbräu München Oktoberfestbier, 6,3%</b>		<b>4,30 €</b>
<b>Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau QbA</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,80 €</b>
Weißwein trocken 11,5%, 0,75l Ein fruchtbetontes Bouquet mit Noten von Äpfeln, Pfirsichen und Quitten und Nuancen von Blüten zeichnen ihn aus.		
<b>Entenleberknödelsuppe</b>		<b>6,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit feiner Currynote</b>		<b>7,90 €</b>
<b>Knusprige Hax'n vom Strohschwein mit Semmelknödel und Sauerkraut</b>		<b>15,90 €</b>
<b>Hausgemachte Rehbratwürste mit Kartoffelsalat</b>		<b>9,90 €</b>
<b>Saftiges Gulasch vom Chiemgauer Rehwild mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut</b>		<b>19,90 €</b>
<b>Bunte Salatplatte mit Hähnchenbrustfiletstreifen in Kürbiskernpanade und Kürbiskernöl</b>		<b>17,50 €</b>
<b>Knusprige bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut</b>	$\frac{1}{2}$	<b>29,90 €</b>
	$\frac{1}{4}$	<b>20,50 €</b>
<b>Käsekuchen 4,50 € / Zwetschgendatschi mit Sahne 4,90 €</b>		
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und -kernen 5,90 €</b>		
<b>Orangensorbet in Prosecco 5,90 €</b>		

### **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.