

## *Tageskarte*

<b>"Spritzige Conny"</b> (Sarti, Weißwein, Soda)	<b>6,90 €</b>
<b>"Nüchterner Sigi"</b> (alkoholfreier Gin, Cider)	<b>6,90 €</b>

<b>Zum Aufwärmen: Heißer Glühwein</b>	<b>3,70 €</b>
---------------------------------------	---------------

<b>Winterzwicker vom Hofbräu München</b>	<b>4,20 €</b>
--	---------------

### **Unsere Weinempfehlung:**

<b>Appassite, Epicuro, Italien 0,25 l</b>	<b>8,40 €</b>
---	---------------

Der Epicuro Appassite Rosso Passito wurde aus getrockneten Trauben erzeugt. Die Cuvée aus Primitivo und Nero d'Avola zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Pflaumen, Rosinen, Kirschgelee, Pfeffer, Zimt und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig und weich, viel Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall. 97 Punkte von Luca Maroni.

<b>Entenleberknödelsuppe</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit feiner Currynote</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	<b>5,90 €</b>

<b>Rehragout nach Art des Hauses(ohne Knochen) mit Semmelknödel und Blaukraut</b>	<b>17,90 €</b>
---	----------------

<b>Geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffelknödel und Rahmwirsing</b>	<b>19,50 €</b>
--	----------------

<b>Schottisches Lachsfilet auf Safrannudeln mit Mandelbrokkoli</b>	<b>26,90 €</b>
--	----------------

<b>Bunte Salatplatte mit Kürbiskernöl und Kaspressknödel</b>	<b>17,50 €</b>
--	----------------

<b>Knusprige bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut</b>	<b>½ 29,90 €</b>
	<b>¼ 20,90 €</b>

**Eierlikörkuchen 4,50 €**

**Eispalatschinken 8,90 €**

**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.