



Grüß Gott!

Oktoberfest im Lebenswert

20.09 – 04.10.2020

Der Einstieg

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	5,80
Knackiger Radi mit Butter und Spessartbrot	3,20
Brezn mit Emmentaler-Kas	3,20
Brezn mit Obazda	3,80

Schmanzerl aus der Heimat

Hausgemachte Bio-Gutshof Weißwürste (Paar) , süßer Senf und Brezn	7,80
Kasknödel mit Spinat-Soße	9,80
Kümmelbraten mit bayrisch Kraut, Serviettenknödel und Soße	13,80
Surschnitzel mit Bierzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,80
Kalbshaxnfleisch mit Biersoße, bayrisch Kraut und Serviettenknödel	16,80
Dreggerte Krumbeere – Bratkartoffeln mit hausgemachter Blutwurst und Zwiebel	9,80
Fleischpflanzerl mit Bierzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,80
Bio-Gutshof Leberkas mit „freilauf“ Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,80
Vesperbrettl mit hausmacher Wurst, Kas, Pfefferbeisser, Brezn, Obazda, Butter, Cornichons & knackigem Radi, Spessartbrot	10,80
Kasbrettl mit Emmentaler, Brikas, Bergkas und Blauschimmel, Obazda, Feigensenf, Butter, Spessartbrot	10,80

Süße Wies´n

Apfelküchle mit Vanillesauce und Schlagsahne	5,80
Portion Quarkbällchen	3,50
Zwetschgendatschi mit Schlagsahne	4,20



Grüß Gott!

Oktoberfest im Lebenswert

20.09 – 04.10.2020

Getränke Oktober-Special

Cidré aus Birnen vom Fass aus Luxemburg	0,2l	3,00
Allgäuer Büble Festbier	0,5l	3,00
Frischer Apfel-Most	0,25l/0,5l	2,50/3,50
Crémant de Loire , Gratien & Meyer, Brut, weiß oder rosé	0,1l/0,75l	4,00/28,00

Dieser Crémant überzeugt mit seiner blumig fruchtigen Note.

Champagner – Alfred Gratien, Brut	0,1l/0,75l	7,50/54,00
--	------------	------------

Dieser Champagner besticht durch eine leuchtende zitronengelbe Farbe und intensive, langanhaltende Perlage. Duft nach Honigmelone, Mango und Papaya.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!