

Herbstschmankerl



	Allergene	
Kürbiscremesuppe <i>mit Obershäubchen, gerösteten Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl</i>	G	4,90
Schweinsschnitzel in Kürbiskernpanier <i>mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	A, C, G	15,90
Putenschnitzel in Kürbiskernpanier <i>mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	A, C, G	16,90
Wiesn-Burger <i>Kross gebratener Käs-Leberkäs im Laugenbun mit Gurkerl, Bierrettich, Tomate und Röstzwiebeln auf hausgemachter Weisswurstsenf-Kren-Mayo Dazu gibt's knusprige Pommes Frites</i>	A, C, G, M	12,90
Bauernente <i>1/2 Ente mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödeln und Preiselbeerbirne</i>	L, O	20,90



Maronireis <i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	G	6,90
--	---	------



Junger Lauser 2024 vom Weingut Gaunersdorfer <i>Ein Duft nach grünen Äpfeln, reifem Obst und Hollunder. Am Gaumen wunderschöner Fruchtschmelz und animierende Säure.</i>	O	1/8l	3,30
--	---	------	------

Gölles "Saubirne" <i>rassig-würziges, fruchtiges Birnenaroma an der Nase, am Gaumen weich aber charakternvoll, facettenreich und saftiger Birnengeschmack. Langer und fruchtig-würziger Abgang. Falstaff 99 Punkte - einfach Saugut!</i>		2cl	4,50
--	--	-----	------