



Omas Schmorgerichte

vom 07.03. bis 25.03.2018

Unser Tipp:

„Weihenstephaner Braupakt“

Naturtrübes Hefeweißbier, limitierter Gemeinschaftssud
mit der kalifornischen Brauerei Sierra Nevada!

0,3 l zu 3,90 €

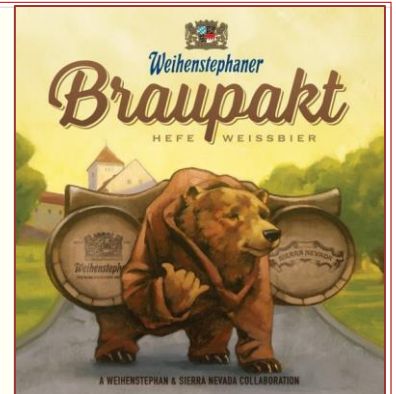
Weitere Weihenstephaner Biere, passend zur Starbierzeit:

Weihenstephaner Vitus Weizenbock

0,5 l zu 4,20 €

Weihenstephaner Korbinian, Doppelbock-Bier

0,5 l zu 4,20 €



Suppe:

Alt-Deutsche Senfsuppe

mit Sauerteigbrot-Croûtons.....4,20 €

Hauptgerichte:

Kalbsragout „Blanquette grand-mère“

in Weißwein-Sahnesauce, dazu feine
Zuckerschoten und Kartoffelrösti.....14,50 €

Ochsenbeinscheibe „Ossobuco“

mit Wurzelgemüse im Ofen geschmort,
dazu Rosmarin-Pellkartoffeln.....13,90 €

„Canard au vin rouge“

Entenhaxerl in Rotweinsauce geschmort,
mit Speck, Champignons und Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln.....14,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelblaukraut und Kartoffelpüree.....13,90 €

Ochsenbäckchen

an Portweinsauce, dazu Wintergemüse
und Sellerie-Kartoffel-Püree.....15,90 €

Empfehlung vom Küchenchef

Ochsenchwanz-Reindl

mit feinem Gemüse, unter der
gratinierten Kartoffel-Mousseline-Haube.....14,50 €

Dessert

Schokoladen-Soufflé „Moelleux“

auf Vanillespiegel mit Kirschragout.....8,50 €