



BIER und SENF

12. bis 30. März 2019

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 5,20 €
Schorle	0,4 l 4,50 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses:

Marillen-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,2 l 5,90 €
--	----------------

Empfehlung vom Küchenchef

Gebratene Kalbsleber

auf Rahmspinat mit Apfel-Feigen-Senfsauce, dazu Kartoffelpüree..... 16,50 €
>> Bierempfehlung: „1516“ | Hefe-Weißbier dunkel

Dessert

Bayerisches Weißbier-Tiramisu mit Waldmeister-Sauerrahmeis, im Weckglas serviert..... 8,50 €
>> Bierempfehlung: Vitus Weizenbockbier

SUPPE UND VORSPEISE

Bayerische Dunkelbiersuppe

mit Malzbrotcroûtons 4,50 €

Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing

dazu gebratene Wachtelbrust..... 12,50 €
>> Bierempfehlung: Pils naturtrüb | Hefeweißbier | „1516“

HAUPTSPEISEN

Medaillons vom gereiften Schweinelendchen

dazu Broccoliröschen, Butterspätzle und Bierzwiebelsauce 15,90 €
>> Bierempfehlung: Original Hell | Tradition Dunkel | „1516“

Gebratene Rinderlende mit Ur-Senfkruste

Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €
>> Bierempfehlung: Tradition dunkel | Korbinian

Kalbsrahmbraten

mit Johannisbeer-Senfsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 18,50 €
>> Bierempfehlung: Korbinian | Vitus Weizenbock | „1516“

„Fingerwurzelnudeln“

Buchweizen-Fingernudeln in Kaisersenf-Rahmsauce, dazu Rucola und Schmortomate... 10,90 €
>> Pils, naturtrüb | Hefeweißbier