



# Wild, Wald & Ente

14. Oktober bis 22. November

## Rosenzauber-Spritz (alkoholfrei)

Apfelsider, Rosen, Minze, Waldbeeren dazu Tonic Water 0,2 l 6,90 €

## "Marille-Bitter-Spritz"

Marillensaft, Campari, Sekt 0,2 l 6,90 €



## Der Küchenchef empfiehlt:

¼ Ente ..... 14,90 €

½ Ente ..... 18,90 €

serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

## SUPPE UND VORSPEISE

### Hokkaido-Kürbis-Crèmesüppchen

mit Ingwer und Orange, Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl, im WECK-Glas serviert.....4,50 €

Bierempfehlung: Kristallweizen

### Feldsalat mit gebratener Entenleber,

und Walnussdressing, dazu karamellierte Trauben in Portwein und Waldorfsalat mit Walnüssen.....12,50 €

Bierempfehlung: Hefeweißbier dunkel oder Tradition dunkel

## DESSERT

### Hausgemachte Marillenpalatschinken

in Vanille-Royal.....7,50 €

## HAUPTSPEISEN

### Zartes Hirschgulasch

mit Speck-Rosenkohl, gebratenen Serviettenknödeln und Preiselbeeren.....16,50 €

Bierempfehlung: Korbinian oder Vitus

### Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten,

auf Balsamicosauce, dazu Broccoli und kleine Rösti.....17,90 €

Bierempfehlung: Kellerbier 1516 oder Hefeweißbier

### Rehrücken, rosa gebraten

mit einer Kruste von Walnüssen, auf Gewürzkirschen-Schokoladen-Jus, dazu Blaukrautstrudel und Macaire-Kartoffeln.....24,90 €

Bierempfehlung: Korbinian oder Vitus

### Konfierte Entenkeule „Grand-Mère“ mit Schalotten,

Champignons und Speck, auf Rosenkohlbeet, dazu Kartoffel-Mandel-Bällchen.....15,90 €

Bierempfehlung: Original Hell oder Kellerbier 1516

**\*\*NEU\*\***



UNBEDINGT VORBESTELLEN!!!

ente to go!

15. Oktober bis 26. Dezember

**SCHNELL • BEQUEM • KÖSTLICH • DAS FEST ZU HAUSE**

- 1/2 Ofenfrische Ente mit Apfelblaukraut, Entenjus und Kartoffelknödel € 17,90 (inkl. Transportbehälter)
- Täglich frisch zubereitet
- Vorbestellung unter 08161 - 88 66 94 12 oder [restaurant@braeustueberl-weihenstephan.de](mailto:restaurant@braeustueberl-weihenstephan.de)