

Wintergenüsse im Alten Markt

I Vorspeisen I

GÄRTNER-FELDSALAT

mit Rote Bete, gerösteten Kerndl'n, Kürbiskernöl und Senfdressing 9,50

*

KNACKIGER WINTERSALAT

mit Sprossen, Äpfel, Nüsse und Himbeeressig-Dressing 9,50

*

WARMER CHAMPIGNON – LAUCHKUCHEN

mit gebratenem Rauchschenken, Blattsalat
und Sauerrahm 10,50

*

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

mit Walnüsse, Trauben, Salatbukett und Himbeervinaigrette 11,50

*

LACHSTATAR

mit Dill, Schalotten, Salatbukett und Kartoffelrösti 12,50

*

CARPACCIO VON DER KALBSLENDE

auf Rucola Salat mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Parmesan 11,00

I Suppen I

GELBE RÜBEN-ORANGENSUPPE

mit Ingwer 6,50

*

SELLERIE-APFELSUPPE

mit Madeira und Schwarzbrotcroutons 6,50

I vegetarisch I

ABGEBRÄUNTE KÜRBISMAULTASCHEN

mit Rucola-Pesto, Tomaten und Brokkoli 13,50

OBERBAYRISCHES RIND

Unser Ökobeitrag zwischen Oberbayrischen Land- und Münchner Innenstadtwirten

Rosa gesottenes RINDERMAISERL (wie Roastbeef)

dünn geschnitten auf Feldsalat mit Kürbiskernöl klein 11,50 groß 17,50

Portion Bratkartoffeln 3,50

*

KRFÄFTIGE RINDSSUPPE mit Maultaschen 6,00

*

SAFTIGES WADSCHENKEL GULASCH

mit Paprika und Petersilienkartoffeln 15,50

*

GESOTTENES BÜRGERMEISTERSTÜCK/TAFELSPITZ

mit Apfel-Meerrettichsauce auf Bröselblumenkohl und Nusskartoffeln 17,50

I Hauptgerichte I

WIRTSTELLER

mit Schweinefilet, Pflanze, Würst'l und Speck, mit Senf auf Sauerkraut
und Nusskartoffeln 17,50

*

MAISPOULARDEN – BRÜSTCHEN

in Sesam gebraten, mit Mango-Chutney-Sauce auf Zucchini-Gemüse
und Basmatireis 18,00

*

KALBSLEBERSCHEIBEN

auf Balsamico-Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpü 19,50

*

SPITZEN VOM SCHWEINEFILET

mit Champignons in Bavaria Blu Sauce, Brokkoli und Butterspätzle 21,50

*

ROSA OCHSENLENDE

in der Zwiebel-Senkruste auf Ratatouilles und gratinierten Kartoffeln 24,50

*

I Fisch I

FILET VOM SEEN-SAILBLING

in der Kartoffelkruste mit Rosmarinbutter auf gegrilltem Fenchel-Tomatengemüse 21,50

*

LACHSSCHNITTE

im blauen Mohn gebraten auf Rieslingsauce, Blattspinat und Basmatireis 19,50

Süßes für die kalten Tage

OMA'S ZWETSCHGEN GLAS'L

mit Griessflammerie 6,50

*

CREMÈ CAMELL

mit Baileys, Sahne und gerösteten Mandeln 6,50

*

ARMAGNAC PFLAUMEN

mit Walnuss Creme Eis 7,50

*

BIRNEN SORBET mit Williamsbrand 5,50

*

Karamellisierter

APFELPFANNKUCHEN

mit Calvados und Vanille Eis 8,50

*

MILKAMOUSSE

weiße Schokomousse mit Blaubeermark marmoriert 7,50

*

KÄSEVARIATION

mit Feigensenf, Trauben und Crissini 12,50

*

... oder vielleicht ein Schnapsel für die Verdauung?

AUS DEM HOLZFASS: OBSTLER ODER ENZIAN

Brennerei Lantenhammer 4cl 8,40