

Wintergenüsse im Alten Markt

I Vorspeisen I

GÄRTNER-FELDSALAT

mit Rote Bete, gerösteten Kern'dl, Kürbiskernöl und Senfdressing 9,80

*

KNACKIGER WINTERSALAT

mit Sprossen, Äpfel, Nüsse und Himbeeressig-Dressing 9,80

*

WARMER CHAMPIGNON – LAUCHKUCHEN

mit gebratenem Rauchschenken, Blattsalat
und Sauerrahm 10,80

*

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

mit Walnüsse, Trauben, Salatbukett und Himbeervinaigrette 11,80

*

LACHSTATAR

mit Dill, Schalotten, Salatbukett und Kartoffelrösti 12,80

*

CARPACCIO VON DER KALBSLENDE

auf Rucola Salat mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Parmesan 11,80

I Suppen I

GELBE RÜBEN-ORANGENSUPPE

mit Ingwer 6,80

*

SELLERIE-APFELSUPPE

mit Madeira und Schwarzbrotcroutons 6,80

I vegetarisch I

ABGEBRÄUNTE KÜRBISMAULTASCHEN

mit Rucola-Pesto, Tomaten und Brokkoli klein 12,80 groß 17,80

OBERBAYRISCHES RIND

Unser Ökobeitrag zwischen Oberbayrischen Land- und Münchner Innenstadtwirten

Rosa gesottenes RINDERMAISERL (wie Roastbeef)

dünn geschnitten auf Feldsalat mit Kürbiskernöl klein 11,80 groß 17,80

Portion Bratkartoffeln 3,50

*

KRFÄFTIGE RINDSSUPPE mit Maultaschen 6,80

*

SAFTIGES WADSCHENKEL GULASCH

mit Paprika und Petersilienkartoffeln 15,80

*

GESOTTENES BÜRGERMEISTERSTÜCK/TAFELSPITZ

mit Apfel-Meerrettichsauce auf Bröselblumenkohl und Nusskartoffeln 17,80

I Hauptgerichte I

WIRTSTELLER

mit Schweinefilet, Pflanzlerl, Würst'l und Speck, mit Senf auf Sauerkraut
und Nusskartoffeln 18,80

*

MAISPOULARDEN – BRÜSTCHEN

in Sesam gebraten, mit Mango-Chutney-Sauce auf Zucchini Gemüse
und Basmatireis 18,80

*

KALBSLEBERSCHEIBEN

auf Balsamico-Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpü 20,80

*

SPITZEN VOM SCHWEINEFILET

mit Champignons in Bavaria Blu Sauce, Brokkoli und Butterspätzle 21,80

*

ROSA OCHSENLENDE

in der Zwiebel-Senkruste auf Ratatouilles und gratinierten Kartoffeln 24,80

*

I Fisch I

FILET VOM SEEN-SAIBLING

in der Kartoffelkruste mit Rosmarinbutter auf gegrilltem Fenchel-Tomatengemüse 22,80

*

LACHSSCHNITTE

im blauen Mohn gebraten auf Rieslingsauce, Blattspinat und Basmatireis 20,80

Süßes für die kalten Tage

OMA'S ZWETSCHGEN GLAS'L

mit Griessflammerie 6,80

*

CREMÈ CAMELL

mit Baileys, Sahne und gerösteten Mandeln 6,80

*

ARMAGNAC PFLAUMEN

mit Walnuss Creme Eis 7,80

*

BIRNEN SORBET mit Williamsbrand 5,80

*

Karamellisierter

APFELPFANNKUCHEN

mit Calvados und Vanille Eis 8,80

*

MILKAMOUSSE

weiße Schokomousse mit Blaubeermark marmoriert 8,80

*

KÄSEVARIATION

mit Feigensenf, Trauben und Crissini 12,80

*

... oder vielleicht ein Schnapsel für die Verdauung?

AUS DEM HOLZFASS: OBSTLER ODER ENZIAN

Brennerei Lantenhammer 4cl 8,40