

## Zum Anstoßen:

### „Winter-Fizz“

Gin und Holunderblütensirup aufgegossen mit naturtrüben Apfelsaft und Soda  
mit frischem Thymian, Apfelscheibe, Ingwer und Eiswürfel  
€ 6,90

### oder unsere alkoholfreie Alternative

### Hausgemachte spritzige Winterlimonade

Holunderblütensirup aufgegossen mit naturtrüben Apfelsaft und Soda  
mit frischem Thymian, Apfelscheibe, Ingwer und Eiswürfel  
-alkoholfrei-  
€ 4,20

## Vorspeisen und kleinere Gerichte

### **Frische Blattsalate aus der Münchner Gärtnerhalle mit hausgemachtem Balsamicodressing und Weißbrot**

- mit gerösteten Kerndl, getrockneten Strauchtomaten, Antipastigemüse,  
Artischocken, knusprigen Croutons und Sprossen *vegetarisch, laktosefrei*  
€ 13,90

-mit gebratenen Streifen von der **Wallner Pute -aus artgerechter Aufzucht-** und Parmesanhobel  
€ 15,90

-mit gebratenen **Rinderlendenstreifen**, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten  
€ 15,90

-mit gebratenen **Tranchen vom Fjord-Lachs**, Zitrone und frischem Dill  
€ 14,90

**Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind**,  
dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola € 12,50

**Feines Matjestatar „Hausfrauen Art“**  
mit Gurken-, Rote Beete- und Apfelwürfeln, dazu roten Zwiebeln,  
kleines Feldsalatbouquet und knusprige Kartoffelrösti-Taler € 11,50

**Frische Hass-Avocado mit würzigem Ziegenfrischkäse gefüllt und gratiniert**  
dazu ein Rucolabouquet mit frischen Himbeeren  
und hausgemachtes Walnussdressing *vegetarisch* € 14,90

**Gemischter Beilagensalat**  
Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch* € 6,20

**Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel**,  
dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch* € 6,90

**Frischer Feldsalat mit Birnenspalten**,  
gerösteten Walnüssen und hausgemachtem Himbeerdressing *vegan* € 6,90

## Suppen

**Langwieder Tafelspitzbrühe**  
mit Grießnockerl, Bratnockerl und Gemüsestreifen € 6,50

**Indische Currysuppe aus roten Linsen**  
dazu feine Chilifäden *laktosefrei, glutenfrei, vegan* € 6,50

**Mediterrane Fischsuppe** – tomatisiert - mit Edelfischen, Garnelen,  
frischem Gemüse und geröstetem Knoblauch-Baguette  
kleine Portion € 6,90  
große Portion € 12,90

# Aus Töpfen und Pfannen

## **Hausgemachte Fleischpflanzerl**

mit Apfelblaukraut und Kartoffel-Püree, dazu kräftige Naturjus € 12,90

## **Tiroler Bauerngröstl**

von knusprig gebratenem Spanferkel und Bauernente in kräftiger Naturjus mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, gerösteten Knödeln und Spiegelei € 13,90

## **>>Münchner Schnitzel<<**

in Meerrettich-Brezenbrösel und mit süßem Senf paniertes Schweineschnitzel -vom Schwäbisch Hällischen Landschwein- dazu Pommes frites und Zitronenschnitz € 18,20

## **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind**

>>aus der Lende geschnitten<< mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle € 19,90

## **Feines Kalbsrahmgulasch**

dazu Mandel-Brokkoli, hausgemachte Eierspätzle und Rahmsauce € 17,90

## **Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“**

mit Bauernspeck, Zwiebelwürfeln und Kräuterbrösel knusprig überbacken dazu junger Blattspinat und Sandkartoffeln € 17,50

## **Penne a l'Curry – Nach dem Rezept unserer Freunde Rocco und Paolo**

Penne mit gebratenen Garnelen in einer mit Whiskey verfeinerten Tomaten-Curry-Sauce mit Zucchini, Broccoli und Lauchzwiebeln € 17,20

# Vegetarische Gerichte

## **Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**

gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50

## **Lockere Kartoffelgnocchi in feinfruchtiger Tomatensauce**

dazu frittierter Rucola und Parmesanhobel € 16,90

# Unsere Desserts

## **Hausgemachtes Schokoladen-Erdnuss-Eisparfait**

mit marinierten Kirschen, gesalzener Karamellglace und Amarettinichrunch € 7,90

## **Crème-Brûlée – gebrannte Vanillecreme**

dazu hausgemachtes Himbeersorbet und gehackte Pistazien € 8,90

## **>>Himbeer Short Cake<<**

Fruchtiges Himbeerpüree auf einer Bisquit-Vanillecreme mit Mangoeis und frischer Minze € 7,80

# Brotzeiten

## **Currywurst von der Brühpolnischen ⑨③⑤⑦ in lauwarmer, hausgemachter Currysauce**

mit Pommes frites, dazu gelber und grüner Indischer Curry € 10,50

## **6 Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstl ③**

mit Sauerkraut, frischem Meerrettich, kräftigem Naturjus und mittelscharfem Senf € 9,50

## **Münchner Wurstsalat im sauren Sud mit Zwiebelringen und Essiggurken**

oder mit feinen Emmentaler Käsestreifen € 8,50

€ 9,50