

Zeitlos restaurant&more



Auswahl Bayerisches Menü

Vorspeisen:

- *Bretteljause: Radi, Obazda mit Nüssen und Birne, Sülze, Fleischpflanzerl, Landschinken, Zwiebelfleisch*
- *Salate:*
 - *Bayerischer Weißkohlsalat mit Apfel und Speck*
 - *Dill-Bohnensalat mit Apfel und Speck*
 - *Rote Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse*
 - *Apfel-Spitzkohlsalat und Radieschen*
 - *Zwiebelkuchen*

Hauptspeisen:

- *Wirtshauspfanne: Gepökelt vom Schwein / Rind / Hähnchen an gebratenem Wurzelgemüse und Draftbiersauce*
- *Ochsenbäckchen: Sautierte Bäckchen mit Wurzelgemüse in Hopfensauce*
- *Rinderschmortopf mit Möhren, Sellerie und Pastinaken in Rotweinsauce*
- *Panierte Gockelbrust mit Pumpernickel*
- *Haxengaudi: Haxe mit Kruste und Biersauce*
- *Kalbshaxe mit bayerischer Gremolata in Biersauce*

Beilagen:

- *Kartoffelplätzchen mit Speck-Crumble*
- *Kartoffelgratin*
- *Warmer Kartoffelsalat*
- *Mini Knödel*
- *Apfel-Kartoffelstampf mit Speck-Croutons*
- *Apfel-Weinsauerkraut*
- *Apfel-Rotkohl*

Dessert:

- *Bayerischer Käsekuchen mit roter Grütze*
- *Zwetschgendatschi mit Vanillesauce und Streuseln*
- *Bayerische Creme mit Nuss-Karamell oder Rhabarber-Kompott*