

- Suppen & Vorspeisen –

Dunkler Rinderfond mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse € 7,50

Tom Kha Gai
Pikante Kokossuppe mit Zitronengras,
Streifen vom Huhn und bunter Einlage
€ 11,00
vegane Variante ohne Huhn € 8,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Orangenfilets auf herbstlichen Blattsalaten € 15,50

Kleiner, gemischter Salatteller € 4,50



- Leicht & Locker -

Bunter Salatteller in Balsamico-Vinaigrette mit Hähnchenbruststreifen vom Grill € 18,50

mit Garnelen in Kräuterbutter € 24,50

Gelbes Curry vom Huhn mit Karotte, Zuckerschoten auf Zitronengras-Duftreis € 18,50

Schwarze Linguine in Parmesansauce an Romanesco € 17,00



- Fisch & Meeresfrüchte -

6 Black-Tiger Garnelen vom Grill auf Grillgemüse, mit knusprigem Knoblauchbrot und warmem Olivenöl € 24,50

Gelbes Fisch- und Garnelen-Curry mit Karotte, Zuckerschoten auf Zitronengras-Duftreis € 22,00

Gebackenes Filet von der Lachsforelle auf Kartoffel-Gurken-Salat und Rukola in Kernöl mit hausgemachter Remoulade € 19,50



- Bayerische Schmankerl -

Rahmschwammerl mit Semmelknödel € 13,00

Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 14,50

2 Abgebräunte Wollwürst mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 13,50



RESTAURANT

- Hauptstpeisen -

Wiener Schnitzel mit Beilage

vom Schwein mit Pommes Frites € 18,50 vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 24,50

bis 14 Jahre als Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites € 9,00 vom Kalb mit Pommes Frites € 15,00

Schweinemedaillons auf Butterspätzle in Pilzrahmsauce, mit Bergkäse überbacken € 22,50

Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Käsespätzle € 27,00

Münchner Hof's Cheeseburger mit Zwiebeln und Speck, pikanter Burgersauce, dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes € 16,50



RESTAURANT —

- Desserts -

Apfelkücherl im Zimtzucker gewendet, Sahne und 1 Kugel Vanille-Eis € 11,00

Schokoladensoufflé auf warmem Kirschragout mit einer Kugel Pistazieneis € 11,00

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Für den Abend (ab 2 Personen):

Portion Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelkompott und Vanille-Eis - auf dem Holzbrett serviert pro Person € 14,50