

MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Suppen & Vorspeisen -

Dunkler Rinderfond mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse € 7,50

Tom Kha Gai
Pikante Kokossuppe mit Zitronengras,
Streifen vom Huhn und bunter Einlage
€ 10,50
vegane Variante ohne Huhn € 8,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Orangenfilets auf herbstlichen Blattsalaten € 14,50

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Rukola, Grana Padano und sautierten Champignons € 16,00

Kleiner, gemischter Salatteller € 4,50



RESTAURANT

- Leicht & Locker -

Bunter Salatteller in Balsamico-Vinaigrette mit Hähnchenbruststreifen vom Grill € 17,50

mit Garnelen in Kräuterbutter € 23,50

- Fisch & Meeresfrüchte -

6 Black-Tiger Garnelen vom Grill auf Grillgemüse, mit knusprigem Knoblauchbrot und warmem Olivenöl € 23,50

Gelbes Fisch- und Garnelen-Curry mit Karotte, Zuckerschoten auf Zitronengras-Duftreis € 20,00

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



- Bayerische Schmankerl -

Rahmschwammerl mit hausgemachten Brezenknödeln € 13,00

Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 13,50

2 Abgebräunte Wollwürst mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 12,50



- Herzhafte Wirtshausküche -

Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat € 17,00

Sauerbraten mit Semmelknödel, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller € 20,50

Rehragout mit 2 Semmelknödeln und gefüllter Preiselbeerbirne 23,00

Zwiebelrostbraten – medium gebraten mit Käsespätzle
und buntem Salatteller
€ 27,00



- Hauptstpeisen -

Wiener Schnitzel mit Beilage und gemischtem Salatteller

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

Entenbrust vom Grill mit Preiselbeerorange, auf Blaukraut mit Kartoffelknödel € 27,00

Münchner Hof's Cheeseburger mit Zwiebeln und Speck, pikanter Burgersauce, dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes € 15,50



RESTAURANT

- Desserts -

Apfelkücherl im Zimtzucker gewendet, Sahne und 1 Kugel Vanille-Eis € 10,00

Münchner Hof Dessertvariation aus einem Apfelkücherl, einem Schokosoufflé und dem Dessert der Woche € 11,50

Schokoladensoufflé auf warmem Kirschragout mit einer Kugel Pistazieneis € 10,00

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 € 13,00