

O´zapft is... ...Bayern bittet zu Tisch!

Eine gute Supp`n

<u>„Giesken Omas Festtagssuppe“</u> mit Klößchen, Gemüse und Eierstich	€ 5,50
<u>Schwammerlsuppn (Pilzrahmsuppe)</u> mit Schmandhäubchen	€ 5,50
<u>Abgeschmozene Zwiebelsupp`n</u> mit Braunbier und Majoran	€ 5,50
<u>Karotten- Orangensuppe</u> mit gerösteten Walnüssen	€ 5,50

Salat- Vergnügen

<u>„Hüttensalat“</u> herbstliche, knackige Salate im Hausdressing mit Streifen vom kräftigem Bergkäse, Obatzda, dunkles Brot	€ 12,90
<u>„Bayrischer Almsalat“</u> gezupfte Blattsalate im Malzdressing mit gegrilltem Ziegenkäse, roten Pfefferbeeren, kross gegrilltem Speck, dunklem Brot	€ 12,90

Kleinigkeiten aus dem Freistaat

<u>„Münchner Wurstsalat“</u> feine Fleischwürstl und Streifen vom Allgäuer Bergkäse mit Zwiebelringen in einer herzhaften Essig-Öl –Marinade, kräftiges Bauernbrot	€ 8,40
<u>„Obatzda“</u> eine original bayrische Käsespezialität, dazu Brezel & dunkles Brot	€ 6,80
<u>„Reiberdatschi“</u> mit Räucherlachs und Sahnekren, Salatgarnitur	€ 8,90

OANS ZWOA G` SUFFA

Fleischlos g`schmackig

Gebräunte Semmelknödel

aus der Butterpfanne mit feinen Schwammerln in Sahnesauce € 8,40

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und bayrischer Garnitur € 7,90

Echt bayrische Schmankerl auf norddeutschen Tellern !

Gebräunter Leberkäs mit Bratkartoffeln
und einem Spiegelei

€ 8,40

1/2 Dzd. Original Nürnberger Würstl

mit Sauerkraut und dunklem Brot

€ 7,90

2 Paar Münchner Weißwürstl

mit süßem Senf und dunklem Brot

€ 8,20

... denn die Wurst ist die Freundin des Bieres!!!

„Asshorns Schmankerl –Teller

Nürnberger Würstl und gebratener Leberkäs
auf Fasssauerkraut, Bratkartoffeln

€ 13,50

Hopfenkaltschalen direkt aus dem Freistaat Bayern !

Paulaner Festbier

1 Maß € 7,80

1/2 Maß € 4,20

0,3 € 2,80

König Ludwig Dunkel 0,3 ltr. € 2,80

...und dazu einen Obstbrand aus dem Holzfass
aus der Brennerei Lantenhammer, Schliersee

2cl € 3,50

Schmankerln aus der bayrischen Küche-
Ein gutes Fleischer`l

Gegrillter Spanferkelrücken

*in einer feinen Braunbiersauce,
Sauerkraut und Serviettenknödel*

€ 14,50

„Altbayrisches Schnitzel“

*Schweinsschnitzel in einer Bretzel- Senf- Panade in Butter gebraten,
Preiselbeersauce, Speckstreifen und Bratkartoffeln*

€ 13,50

Kross gegrillte Schweinshaxe

*auf würzigem Fasssauerkraut,
und Sauerteigbrot*

€ 12,50

Münchner Zwiebelrostbraten

*zwei kleine zarte Rumpsteaks vom Grill mit feinen Schmelzzwiebeln,
Filetbohnen und Bratkartoffeln*

€ 20,50

Bürgermeister- Stück vom Rind

*Geschmortes Rindfleisch mit einer kräftigen Rotweinsauce,
Rotkraut und Butterspätzle*

€ 13,50

Bayrisches Zungenragout

*in einer Braunbiersauce mit ausgesuchten Schwammerln
und Butterkartoffeln*

€ 12,90

„Ente“ gut, alles gut

Unsere Spezialität: 1/2 Bauernente

*auf ihrer Haut kross gebraten, Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, abgeschmolzene
Serviettenknödel*

€ 20,50

...unbedingt dazu bestellen: Beilagensalat

... knackig fische Herbstsalate im Dressing

€ 3,80

Aus dem Fischernetz

- Zwei geräucherte Forellenfilets aus dem Steinofen**
mit Sauerrahm und Schmand, feine herbstliche Salate im Dressing
und dunkles Brot € 14,90
- Zanderfilet aus der Butterpfanne**
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf € 17,90
- Rotbarschfilet auf der Haut gebraten**
an Kartoffel-Erbs-Püree und Nußbutter € 15,50

Weingut Sven Nieger- 2015er Riesling „ungeschminkt“

Ortenau- Baden Baden 0.2 € 6,50 Fl. 0.75 € 20,00
Der Newcomer von der Ortenau. Seit 2012 existiert sein Weingut nun- ohne elterlichen
Backround. Alles musste er von Beginn an selber erarbeiten und umsetzen. Bei einem Besuch
vor Ort zeigte er uns seinen "Keller"- eine Doppelgarage- und dann verstanden wir erst welche
Leistung er dort erbringt. Sein Riesling ist immens saftig und auf der anderen Seite markant
mineralisch. Vom Fallstaff gabs dieses Jahr 91 Punkte – wir finden zurecht!!!

Die Wittlager Kartoffelplate - das Original ! **Unsere deutsche Antwort auf Pizza !**

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden.
Bestrichen wird sie mit einer Frischkäse- Quark- Creme mit vielen frischen Kräutern und
Gewürzen. Dann wird sie belegt mit unterschiedlichen Auflagen und überbacken mit Käse.

- mit Champignons, Zwiebeln und Tomaten € 11,50
- mit Birnenspalten und Ziegenkäse € 11,50

Termine- Termine- Termine...

5. und 6. Oktober 2018

Das beliebte Küchenbuffet- Schauen Sie den Köchen über die Schulter!

26. Oktober 2018

St. Thomas-Benefiz-Dinner Musical-Dinner mit der großen ABBA-SHOW

17. November 2018

Krimi-Dinner- Die besondere Weihnachtsfeier mit einem „Mords-Menü“

8. Februar 2019

Varieté-Dinner mit Comedy, Akrobatik, Artistik, Zauberei Das Super Weihnachtsgeschenk!!!

14. Februar 2019

Candle-Light-Dinner zum Valentinstag in romantischer Atmosphäre!

Die Lieblingsspeisen unserer Gäste... ...aus Töpfen und Pfannen...

Bohmter Ratsherrentopf

saftige Steaks von Rind und Schwein auf Pfannenkartoffeln,
Böhnchen im Speckmantel, Champignons und Sce. Hollandaise € 16,50

Gegrilltes Schweinefilet

im Schinkenmantel an einer fruchtigen Pflaumensauce,
Kartoffelkroketten € 16,50

„Niedersachsen- Teller“

Geflügelbrustfilet und Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Brokkoliröschen mit Mandelbutter und Kartoffelrösti € 15,50

„Schweinsschnitzel aus der Butterpfanne“

mit Schwammerln in Rahmsauce, Preiselbeeren, Pommes frites € 13,50

Rumpsteak vom Angus- Rind - 250 gr.-

mit zartschmelzender Kräuterbutter, Filetböhnchen
mit Speckstibbes und Bratkartoffeln € 22,50

„Asshorns Landhaus- Burger“

Burger vom Black Angus Rind mit Eisbergsalat,
Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln und Bacon,
Pommes Frites und Salatumlage € 13,90

... einfach mal pur, ohne Brötchen!

„New York Cheese- Burger“

280 g. Angus- Beef umhüllt von Gouda und Cheddarkäse mit Bacon,
eingelegter Gurke, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat,
Pommes frites und Salatumlage € 13,90

...unsere Weinempfehlung... ganz frisch eingetroffen!!!

2015er TANK N. 26 Weingut Camivini

Nero d`Avola ottenuto da uva con leggero Appassimento

Appassimento bezeichnet das Weinherstellungsverfahren, bei dem die Trauben vor der Gärung getrocknet werden. Beim TANK N. 26 erfolgt die Trocknung noch am Rebstock, das heißt, die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits rosiniert sind und einen großen Teils des Wassers verloren haben.

Intensives Rot von Schwarzkirschen, von viel Frucht geprägt, kraftvolle Aromen von Rosinen und Backpflaumen gepaart mit mediterranen Gewürzen.

Ein tolles Geschmackserlebnis!!!

Glas 0,2 € 6,00 Flasche 0,75 € 18,00

... etwas Süßes...
Dessert - Zaubereien

„Der Klassiker“

gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne und Fächerwaffel
€ 4,50

„Beerenschmaus“

Vanilleeis mit Roter Grütze
€ 4,90

„Schwarzwaldbecher“

*himmlisch leckeres Sahneeis mit Schattenmorellen,
Cherry Brandy und Schokosauce, Vanillesahne*
€ 5,50

„Nussknacker“

*cremiges Walnusseis mit knackigen Nüssen,
Sahne und Krokant garniert*
€ 5,50

„Crème Brulée“

*in der großen Kaffeetasse mit
Rohrzucker karamelisiert
und Früchtegarnitur*
€ 6,90

Geweckte Bayrisch Creme

mit Kirsch- und Beerengrütze
€ 6,50

**... und zu jedem Dessert schmeckt ein Gläschen
roter Portwein besonders gut! 2cl € 2,50**

Zum Abschluss eine gute Tasse...

... Caffee Creme	€ 2,20
... Cappuccino	€ 2,50
... Espresso	€ 2,20
... Milchkaffee	€ 3,00
... Latte Macchiato	€ 3,00