

Dienstag – Freitag 20.01. – 23.01.2026
Warme Speisen von 11.00 – 14.30 Uhr

Champignonrahmsüppchen
mit Brezencroutons und frischen Kräutern € 5,50

Leckerer Griechischer Bauerneintopf
mit Hackfleisch, Zucchini, Paprika, Zwiebeln
Kritharaki (Reisnudeln) und Fetakäse-Brösel € 9,50

Holzfäller Currywurst mit Röstzwiebeln, knusprigen Speck
und Pommes Frites € 9,90

Grießbrei mit Zimt und Zucker und rotem Fruchtkompott € 5,90

Dienstag

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenpasta mit Parmesanflocken und Salat	€	13,90
Zucchini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Kräuterschmand und Salatgarnitur	€	11,90

Mittwoch

Ungarisches Saftgulasch mit Butternudeln und Salatschüssel	€	13,50
Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronen-Kräuterbutter, Salzkartoffeln, Gurken-Dillsalat	€	15,00

Donnerstag

Gebratenes Schweinekotelett auf Speckbohnengemüse mit Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln	€	13,00
2 Kaspressknödel in Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse und Bergkäsestreifen	€	7,50

Freitag

Saures Lüngerl „Münchener Art“ mit Semmelknödel und Salatschüssel	€	11,50
Gedünstetes Wallerfilet mit Spinat-Krabben-Senfsauce und Butterkartoffeln	€	14,50

Heißes für kalte Tage

Kinderpunsch	€	3,20
Mollige Kokos-Schokolade mit Sahne	€	3,90
BioWinterapfel Orangen-Punsch o.A.	€	3,90
Heißer Apfelsaft mit Zimtstange	€	3,90
Glühwein	€	4,20