

Dienstag – Freitag 27.10. – 30.10.2026

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 5,90

Feldsalat mit gebratenen Rinderhüftstreifen

Kirschtomaten, Parmesanflocken, Dressing nach Wahl und Baguette € 14,00

Oberpfälzer Schwammerl in Kräuterrahm

mit Kartoffeldotschis und Salatteller € 14,00

Hausmacher Knöcherlsulz sauer angemacht

mit Zwiebelringen, Ei und Tomate dazu knusprige Bratkartoffeln € 9,50

3 Zwetschgenknödeln mit Zimt-Bröselbutter auf Vanillesauce € 7,50

Dienstag

Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Tomatenreis, Zaziki und Weißkrautsalat € 13,90

Pochierte Eier in Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffelpüree € 10,90

Mittwoch

Gebratene Schweinemedallions auf Nudelnest

mit Bavaria-Blue-Sahnesauce und Salatschüsserl € 16,00

„Hüttengaudi“ 2 Handgemachte Kaspressknödel auf Wirsinggemüse und Salat € 10,50

Donnerstag

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter

Süßkartoffelpommes, BBQ-Dip und Cole-Slaw-Salat € 14,50

Saures Lüngerl „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Salatschüsserl € 11,50

Freitag

Krosser Backfisch mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat € 14,00

Deftiger Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und buntem Paprikagemüse € 10,00

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90