

Zünftige Spezialitäten

Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter € 1,90

Steinpilzrahmsuppe mit Semmelknödel € 4,80

Hausgemachte Gulaschsuppe (pikant) mit Baguette € 4,90

„Schweizer Wurstsalat“ Fleischwurst mit Emmenthaler,
Gurken- und Paprikastreifen in Marinade, dazu eine Laugenbrezel € 9,80

Ein Paar Weißwürste im Sud, süßer Senf und Laugenbrezel € 5,80

Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei & Bratkartoffeln € 9,50

Klassischer Bayerischer Schinkenbraten mit Biersauce,
Semmelknödel und Bayerisch Kraut € 11,80

„Odenwälder Waldpilzpfanne“ Geschnetzeltes vom Schwein € 13,80
mit feinen Waldpilzen in Sahnesauce auf großem Pfannenrösti
mit einem bunten Salatteller – in der Pfanne serviert -

Geschmorte, gepökelte Schweinshaxe auf Weinsauerkraut € 11,50
mit Salzkartoffeln (Wartezeit ca. 25 Minuten)

„Oktoberfestplatte“ pro Person € 18,80

mit ½ Haxe, Schinkenbraten, Leberkäse, Weißwurst, Biersauce,
zweierlei Senf, Sauerkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln

Gern richten wir unsere Oktoberfestplatte für bis zu
4 Personen dekorativ auf einer Servierplatte an.

Wir empfehlen: Benediktiner hell vom Fass 0,3l € 2,60 0,5l € 4,00

1,0 l € 7,80

Original „Grassl Blutwurz“ 48 vol. % 2 cl € 2,50

Guten Appetit! Guten Appetit!