

ENDLICH BAYERNWOCHEN

Griß God beinand! Jetzt, wo es draußen dunkler und kälter wird, ist es Zeit für was Deftiges auf Gabel und Löffel. Die Wiesen in München fällt schon wieder aus. Aber auf uns ist Verlass: Wir präsentieren Ihnen – wie gewohnt – bayerische Klassiker zum Herbstanfang. Die wärmen von innen und machen satt und glücklich. Lassen Sie es sich gut gehen.



Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50
mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

Steirische Kürbis-Apfelsuppe – 6,50
mit Kürbiskernöl und Sahnehaube

Zur Vorspeise (oder zum Bier)

Hausgemachter Obatzda – 7,90
original bayerische Käsezubereitung mit roten Zwiebeln, kleiner Bretzel und dunklem Brot

Nürnberger Rostbratwürstchen – 8,50
½ Dutzend Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und dunklem Brot

Gebackener Camembert – 8,50
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und dunklem Brot

Salatvergnügen

Bayerischer Almsalat – 15,00
herbstliche Salate im Apfel-Vinaigrette-Dressing, gebratene Serviettenknödel, Bergkäse, Radi und Radieserl, ofenfrisches Baguette und Dip

Fitness-Salat – 14,50
knackig frische Salate mit gebratenen Geflügelbruststreifen, Apfel-Vinaigrette, Baguette und Mango-Dip

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Klein, aber fein – 13,90
zwei Schweinemedallions mit Pfirsichen belegt, mit Curryrahmsauce, Preiselbeerdip, Salatbeilage, Baguette

Bohmter Ratsherrenteller – 17,50
Steaks vom Rind und Schwein mit Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckböhnchen

Ganze Forelle von der Nordhauser Mühle – 19,50
mit frischen Kräutern gefüllt, Butterkartoffeln, knackiger Beilagensalat

Shared-Space-Teller – 15,90
Geflügelbrustfilet vom Grill mit Cocktailfrüchten und Asshorns Currysauce, Reistimbale

Niedersachsenteller – 16,90
Geflügelbrustfilet und Schweinefilet mit Rahmchampignons, Brokkoliröschen, Mandelbutter, dazu Kartoffelrösti

Süßkartoffelcurry – 14,50
mit Erbsen, Möhren und Paprika in cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce, dazu Reis

Asshorns Landhausburger – 15,50
285 g Angus-Beef, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda, Pommes frites, Salatbeilage

Asshorns Ladyburger – 13,50
unser Landhausburger mit kleinerem Patty (195 g)

DER RIESLING DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders. Aber immer von deutschen Top-Winzern.
Glas 0.2l – 7,50 / Flasche 0.75l – 21,50
Bitte sprechen Sie uns an.

Bayernspezialitäten

Altbayerisches Schnitzel – 15,50

Schweineschnitzel in einer Bretzel-Senf-Panade mit Preiselbeersauce, Bratkartoffeln und Schmorkohl

Schmankerlteller – 14,50

Rostbratwürstchen und gebratener Leberkäs, Fasssauerkraut und Bratkartoffeln

Gebratener Leberkäs – 12,50

mit Bratkartoffeln, Schmorkohl und Spiegelei

Münchner Zwiebelrostbraten – 25,50

Rinderrücken von der Husumer Färsse mit zweierlei Zwiebeln, Jus, Bratkartoffeln

Zanderfilet aus der Butterpfanne – 18,90

auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelstampf

Kross gegrillte Schweinshaxe – 14,50

auf würzigem Fasssauerkraut, mit dunklem Brot

Wittlager Kartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne gebraten, mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen, mit lauter Leckereien belegt & zum Schluss mit Käse gratiniert

Plate „Schinken“ – 11,90

gekochter Schinken, frische Champignons und Tomaten

Plate „Bolbec“ – 11,90

Birnenspalten und gebackener Ziegenkäse

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 3,90

Sie vermissen was Süßes?

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessertkarte. Sprechen Sie uns an.

Fleischlos zünftig

Gebratene Serviettenknödel – 12,50

aus der Butterpfanne, mit kleinen Schwammerln in Sahnesauce, Salatteller

Allgäuer Käsespätzle – 12,50

selbstgehobelte Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln, Salatbeilage

BIER AUS DEM FREISTAAT

Original Paulaner Oktoberfestbier

½ Maß – 4,50

Maß – 8,50

König Ludwig Dunkel

Fl. 0.33 l – 3,00



SIE TRINKEN LIEBER WEIN?

Winzergenossenschaft Alde Gott

Ortenau, Baden

2020er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

unser All-Time-Favourite: elegante Fruchtaromen, feine Mineralität, harmonisches Geschmacksbild

Glas 0.2l – 6,00 / Flasche 0.75l – 18,00

Gunderloch

Nackenheim, Rheinhessen

2019er Weißburgunder (trocken)

dezente Frucht, verführerische Zitrusfrische, ein sehr ernsthafter Weißburgunder mit rassigem Antritt

Glas 0.2l – 6,50 / Flasche 0.75l – 19,50

Meyer

Heuchelheim, Pfalz

2017er Spätburgunder (trocken)

18 Monate im Barriquefass ausgebaut, saftig und harmonisch, rote Beeren und wilde Kirsche, dezente und schön integrierte Tannine

Glas 0.2l – 7,00 / Flasche 0.75l – 21,50