

BIERGARTEN

— IM LUITPOLDPARK —



Speisenauswahl für Veranstaltungen

Variante 1:

Tisch - Brotzeitbrett'

Zünftige Brotzeit mit verschiedenen Käsesorten, Obazda, Landjäger, Pfefferbeißer, Hausmacherleberwurst, Schmalz, Schinken, kalten Braten, Leberkäs, Fleischpflanzerl und Schnitzelchen, Radieschen, Essiggurken, Meerrettich und mehr...
dazu gibt es frische Brezen und Bauernbrot
(ausreichend für 4 bis 5 Personen)

Preis pro Tisch 70,00 €

Variante 2:

3 - Gang - Menü

Vorspeise:

Feldsalat mit gebratenen Champignons,
Kräutercroutons und Kartoffeldressing (vegan)
€ 5,20

Hauptgang:

Kürbis- Kartoffelpuffer auf Tomatenragout mit Grillgemüse (vegan)
€ 13,80

oder

Hähnchenbrust mit Pfirsichfächer, Sc. Hollandaise und Käse
überbacken mit Rahmsoße und Kroketten

€ 16,50

oder

„Schwabenteller“

Schweinefiletmedaillons mit Schwammerlsoße und Spätzle

€ 18,90

oder

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzchen und
abgeschmolzenen Zwiebeln

€ 22,30

oder

Saiblingsfilet auf Rieslingsoße mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

€ 24,80

Dessert:

Duett vom Schokoladenkuchen mit Walnusseis und Sahne

€ 6,50

**** oder ****

Bayerisch Creme mit Mangomus und frischen Beeren

€ 6,50

**** oder ****

Tischkaiserschmarr'n mit Apfelmus und Vanillesoße

€ 22,40 (pro Tisch)