

fiedler&fuchs

unser CraftBier von BraufactuM

„Soleya“ vom Fass 0,33l 4,50

Alc. 6,5% vol. / 70 IBU / Hopfen: Enigma

Malz: Pilsener Malz, Karamelmalz, Röstmalz

unser Aperitif

Crodino Spritz 6,50

Crodino / Prosecco / Orangenzeste

* * * *

Spinatcreme Suppe 7,90

gebeizter Alpenlachs / Wildkräuter

Vogerlsalat 15,90

Flanksteaks vom Tiroler / Champignons / Bio-Olivenöl / Mangodressing

* * * *

Roastbeefscheiben vom Allgäuer Kalb 16,80

Bratkartoffeln / Bärlauchpesto

Ibericoschwein 23,50

mediteranes Gemüse / Drillinge / Bärlauchsoße

Kürbis Risotto 12,90

Kirschtomaten / Ruccula / Parmesan

mit Rindsleber 16,90

* * * *

Käseauswahl 9,50

Telaggio / Bavaria Blue / Appenzeller / Rotschimmel Käse / Feigensenf / Walnuss

lauwarmer Quarkstrudel 6,50

marinierte Banane / Minze

Unser beliebter Sonntags-Brunch, immer Sonntags ab 10 Uhr

Eier++Rühreier+Spiegeleier+Roastbeef+Melone+Brot+Semmeln+Brezn+Weißwurst+Schinken+Mozzarella+BircherMüsli+Obstsalat+Marmeladen+Eiersalat+Hendl+HausgebeizteLachsforelle+Schinken+Spargel +Pasta+Enten+Riesenputer+Schnitzel+Spanferkel+Salat+TegernseeFische +Tiramisu+Kaiserschmarrn+ Kaffee und vieles mehr..... Reserviert bitte rechtzeitig!

unsere Weinempfehlung: 0,1l / 0,2l

2014 DOS, Weingut Hiedler 3,50 / 6,90

Sankt Laurent und a bisi Zweigelt, Kamptal

2015 Weisburgunder, Jürgen Krebs 4,50 / 8,90

Pfalz
