

Tageskarte

Aperitifempfehlung

Prosecco mit Walderdbeerlikör 0,1 l 4,80 €

Gemüsecremesuppe mit Baguette ^(a,g) 5,50 €

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan ^(g) 12,50 €

Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf und
eine ofenfrische Breze ^(a,5,2) 6,90 €

Obazda mit rote Zwiebelwürfel
und Schnittlauch ^(g) 8,20 €

Münchner Wurstsalat mit rote Zwiebelringe und
Essiggurkenstreifen ^(2,3,g) 8,20 € / Schweizer Wurstsalat ^(2,3,g) 8,90

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse,
Thymianhonig und Austernpilze ^(a,g,j,l,17) 16,20 €

Großer Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing, Granatapfelkerne, geröstete Kürbiskerne
und gebratene Hähnchenbrust ^(g,h) 15,20 €

Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern gekocht, dazu
abgebräunte Brezenknödelscheiben und ein Tupfer Sahne ^(a,c,g) 13,80 €

Veganes Süßkartoffel-Kichererbsencurry mit Karotten, Ingwer und Kokosmilch,
dazu Baguette ^(f,m) 13,80 €

Kürbisravioli in Nussbutter geschwenkt mit Rucola,
gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten und Parmesan ^(a,g,h,17) 15,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit gebratenen Grenaillekartoffeln,
Preiselbeeren und kleinem Salat ^(a,c,g,13) 22,50 €

Rinderfilet (150 g) auf Pfifferlingrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln 25,80 €

„Ludwig Burger“ Rinderpaddy 200 g mit Burgersauce,
Speck und Salat, dazu Pommes Frites ^(a,i,k,2) 18,90 €/mit Käse 19,90 €

Flammkuchen mit Schmand, Gauda, Birnen, Ziegenkäsecrumbles
und karamellisierten Walnüssen ^(a,g,h,17) 14,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat ^(a,l,j,l) 12,80 €

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8) 9,50 €