



UNSER DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN GIBT ES AUCH FÜR ZU HAUSE!

VORSPEISEN-ARRANGEMENT

Gratinierter Ziegencamembert / Matjestatar mit Sauerrahm / Caprese mit Büffelmozzarella
Bresaola-Schinken / marinierte Tiefseegarnelen (4 Stk.) / Feldsalat

PORTION BAYRISCHE ENTE FÜR ZWEI

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / Glace

KAISERSCHMARRN À LA MIDGARDHAUS

Apfelmus / Marillenröster

dazu wählt Ihr eine Flasche Wein aus (Grauburgunder / Riesling „Grauschiefer“ / Lugana / Montepulciano)
oder bekommt ein 6er Tragerl Augustiner 0,5l

49,5 € pro Person

VORSPEISEN

GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT

Rapsölvinaigrette / Pesto / Geröstete Kernder'l

12,9

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN À LA FRITZ HÄRING

Gremolata / Knoblauchbaguette / Tomaten-Chutney

16,9

PIMIENTOS DE PADRON

mit Parmesan überbacken /
Piment d'Espelette / Fleur de Sel

8,9

CAPRESE

Büffelmozzarella / Panzanella / Oliven

12,9

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

mit Pfannkuchenstreifen

4,9

KÜRBISSCHAUMSUPPE

Kernöl / Karamellisierte Kerne

6,9

SALATE

GARTENSALAT

Tomate / Gurke / Sprossen /
Geröstete Kernder'l / Rapsölvinaigrette

10,9

CAESAR'S SALAT

Tomaten / Parmesanspäne / Croutons

12,9

+Garnelen 5,9 +Filetstreifen 6,9
+Büffelmozzarella 4,9

FANG DES TAGES

FISCHFILET DES TAGES

mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln.

18,9

PASTA

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

16,9

TAGLIATELLE ARRABIATA

12,9

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Bratkartoffeln / Kaltgerührte Preiselbeeren /
Sardelle / Kapern

24,9

BAYRISCHE ENTE

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut /
Orangen-Glace

24,9

GESCHMORTE KALBSBACKER'L

Kartoffel-Sellerie-Püree /
Geschmorte Urkarotten

21,9

ROASTBEEF

Pommery-Senf / Bratkartoffeln /
Salatbouquet / Remoulade

16,9

BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELFRIES

5,9

BRATKARTOFFELN

4,9

MEDITERRANES GEMÜSE

4,9

DESSERT

KAISERSCHMARRN À LA MIDGARDHAUS

Marillenröster / Apfelmus

14,9