

BRAUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

Empfehlung

Vorspeisen

- Oberpfälzer Kartoffelsuppe** (2, 11, L, SEL, GW)
mit Rauchfleisch, Gemüse, Kräuter und Croûtons € 4,50
- Scheiben vom Räucherlachs** (2, 1, 5, EI, L, F, SEL, SU, SEN)
mit hausgemachtem Dotsch und Sauerrahm € 8,80

Hauptspeisen

- Jägerbraten vom Schwein** (1, 2, 5, 8, 11, GW, EI, L, SEL, GG, SU)
mit Serviettenknödel und Salat € 10,90
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz** (SEL, SEN, SU, L)
mit Meerrettichsauce und Schwenkkartoffeln € 12,50
- „Malzmeisterschnitzel“** (1, 2, 5, 8, EI, SEN, GG, GW, SU, SEL)
mit süßem Senf und Malzschrot paniert,
Kartoffel-Gurkensalat und Salat € 10,90
- Hähnchenbrust im Speckmantel** (1, 2, 4, 5, 8, 11, SEL, SU, SEN)
mit BBQ-Sauce und Kartoffelecken € 12,90
- Seelachs** (1, 2, 5, 8, SEL, SEN, SU, F, L)
mit Tomaten und Oliven, Safransauce, Salzkartoffeln und Salat € 13,50

Vegetarisch

- Sautierte Steinpilze** (SEL, SU, EI, GW, L)
mit Tagliatelle und Trüffelsauce € 11,90

Dessert

- Hausgemachter Apfelstrudel** (L, GW, EI, SU, PIS, HAS, MAN)
mit Vanillesauce € 4,90

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein,
melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergen-Dokumentation Auskunft
über allergene Stoffe.“

Zusatzstoffe siehe Umschlaginnenseite

