

Herbstgerichte für die Wiesnzeit

Kürbis-Cremesuppe	5,50 €
Paar Weißwürstchen mit süßem Senf und Brezel	7,90 €
Obazda mit Zwiebelringen und Brezel	6,90 €

Knusprige Schweinshaxe in Biersauce mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	16,90 €
Hämmchen, gekocht, mit Senf dazu Kartoffelpüree und Specksauerkraut	16,90 €
Geschmorter Schweinenacken in Kümmel-Jus dazu Serviettenknödel und Rotkohl	14,90 €
Backhendl mit Pommes und Gurkensalat	13,80 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei auf Bratkartoffeln und süßem Senf	11,80 €
Waldpilz-Spätzlepfanne, dazu ein Salat	14,90 €
Gnocchi in Salbeibutter mit Kürbiskernen, Kürbisstücken, Tomate und Parmesan	13,90 €
Rotbarsch im Bierteig auf Kartoffel-Gurkensalat	13,20 €

Zum Abschluss etwas Süßes

Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Schokoeis

5,20 €

Unsere -Empfehlung

in der herbstlichen Jahreszeit

Probiert doch mal unser saisonales
Bier zur Volksfestzeit:

Allgäuer Büble Festbier

03,1 - 2,90 € 0,5l - 4,40 €

Muskattrollinger Rosé

Die württemberger
Spezialität fasziniert durch
ihre intensive Muskatnote.

„Echte Fründe“ Weißweincuvée

Sauvignon Blanc,
Weißburgunder und
Grauburgunder lassen
grüßen.

Je 0,75l - 20,90 €

Federweisser

Als Federweißer wird ein
aus weißen Rebsorten
gepresster Traubenmost
bezeichnet, dessen
Gärung gerade erst
begonnen hat.

Federweißer trägt den
Namen deshalb, da er
durch die enthaltenen
Hefen trüb weißlich ist.

0,2l - 3,40 €

mit Zwiebelkuchen:

6,90 €