

... ab 10. Mai

Buntes Grillgmias mit Bärlauchpesto, Schorsch-Erdäpfeln und kleinem Blattsalat vegan	14,90
Schweinsniere in Pfefferrahmsoße mit Petersilienerdäpfeln	10,90
Bayerische Kalbsleber geschnetzelt in Honig-Aventinussoße mit Erdäpfel-Bärlauchstampf	18,90
Bierkutschergulasch vom Kalb mit hausgemachtem Semmelknödel	16,90
Schmankerlteller vom Bayernkalb mit Gulasch, Rahmbraten und Bärlauchpflanzerl , dazu Schwammerlsoße, Buttergmias und Spatzn	19,90
Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	28,90
Bräuhaus-Ribs vom Spanferkel in würziger Grillsoße mit kleinem Blattsalat und Breznbrot	20,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgmias und hausgemachtem Semmelknödel	19,90
Hausgemachte Roulade vom BayernOX in Jägersoße mit Spatzn	19,90
Tartar vom BayernOX mit reichlich Garnitur, Butter und Breznbrot	19,90
Altmünchner Goassbrat l auf Rahmerdäpfeln im Reindl serviert, Aventinussoße u. Blattsalat	15,40
Spargelrahmgmias mit Spiegelei u. Erdäpfeln	14,90