

... ab 21. November

Feurige Gulaschsuppe in der Terrine mit Hopfazupfabrot	11,90
Schweineleber sauer mit Zwiebeln und Salzerdäpfeln	11,90
Gebackene, gesurte Bleschlfetzen vom Spanferkel mit Erdäpfelsalat und Knoblauchmayonnaise	15,90
Pökeltzunge vom BayernOX in Rotweinsosse mit Wurzelgmias und Spatzn	16,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgmias und hausgemachtem Semmelknödel	19,90
Jägerrahmbraten vom Bayernkalb mit Spatzn und Preiselbeeren	21,90
Altmünchner Goassbratl auf Rahmerdäpfeln im Reindl serviert, Aventinussoße u. Blattsalat	15,40
Cordon Bleu vom Spanferkelfilet gefüllt mit Gorgonzola und Hinterschinken an Kasspatzn	23,90
Hirschragout aus Bayern mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren	20,90
Geschmortes Ochsenbackerl in Aventinus/Honigsoße mit Kürbisstampf und wildem Brokkoli	22,90
Tartar vom BayernOX mit reichlich Garnitur, Butter und Breznbrot	20,90