

Saisonal & Regional

Suppen

- ★ Münchner Kalbsleberknödelsuppe mit Schnittlauch 7,50 EUR
- ☆ Hausgemachte pikante Gulaschsuppe, aus eigener Schlachtung 8,50 EUR
- ☆ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 8,50 EUR

Hauptgerichte

- Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfeln und Debrecziner 15,50 EUR
- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und buntem gemischtem Salat 15,80 EUR
- ★ Handgemachte Casarecce Nudeln mit Kalbsragú alla Bolognese, frisch geriebenem Parmesan und buntem gemischtem Salat 16,80 EUR
- ☆ Peter & Wolff Burger, gegrilltes Rinderhacksteak (200g), mit Brie-Käse, gebratene Speckscheiben, knackigem Rucola Salat und Preiselbeeren, dazu Süßkartoffel Pommes frites 19,00 EUR
- ☆ Böfflamott, Alt Bayerischer Rinderbraten, 40 Stunden gegart, mit Butterkartoffeln und Endiviensalat 20,50 EUR
- Münchner Schnitzel aus dem Iberischen Schweinerücken, in einer Meerrettich-Senf Panade, mit Bratkartoffeln und Caesarsalat 22,50 EUR
- Seeteufel Filet Provincial, Wildfang aus dem Golf von Biskaya, in Tomatensugo geschmorrt, mit Kapern, schwarzen Oliven und Butterreis 27,50 EUR
- ☆ Entrecote vom bayerischen Charolais Rind (ca. 250g), aus eigener Züchtung, mit Trüffelsauce, sautiertem Mangoldgemüse und gebratenen Grenaille Kartoffeln 32,80 EUR

Fleisch der absoluten Spitzenklasse aus der Region Oberbayern

Schmecken Sie den Unterschied!

★ Charolais-Kalb aus Muttertier- und Weidehaltung. Artgerecht mit Milch der Mutterkuh auf der saftigen Frühlingsweide aufgezogen. Die Herde frisst ausschließlich Gras, im Hochwinter Heu. Keine Zufütterung von Getreide oder Silage. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier

☆ Charolais-Rind aus Muttertier- und Weidehaltung.

Von Geburt an artgerecht aufgezogen, ohne Zufütterung von Getreide oder Silage.

Im Winter nur Fütterung von Heu. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier.