

Oktoberfest

Vorspeisen

Kleiner gemischter Menüsalat	5.00
Obatzda mit Brezel	10.50
Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	9.00

Hauptgerichte

Zwei Weisswürste mit Bierbrezel und süßem Senf	15.50
Fleischkäse gebraten mit Spiegelei mit süßem Senf und Bratkartoffeln	23.50
Schweinshaxe mit Biersauce, Sauerkraut, Rüeblì und Bratkartoffeln	28.50
1 Pouletschenkel	23.50
2 Pouletschenkel	29.50
mit Kräutersauce, Rüeblì und Superpommes	

Desserts

Vermicelles mit Meringues und Rahmhaube	12.50
Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Meringues, Rahm, und 1 Kugel Vanilleglace)	14.50

Liebe Gäste,

Wir verrechnen keinen Konsumationszuschlag
für die Musik. Für einen freiwilligen Obulus
steht ein „Schweinchen“ beim Ausgang
(gegenüber Stammtisch) bereit.

*Vielen Dank!
Claudia & Gabor mit Team*

Herkunft Fleisch:
Schweiz

