



Saisongerichte

Spätwinter 2018

Feurige Gulaschsuppe vom BayernOx	6,40
Zwei Bauernseufzer mit Sauerkraut und Salzkartoffeln. <i>a Gmias is gesund!</i>	9,90
Ismaninger Rahmkraut mit Salzkartoffeln und zwei Spiegeleiern	10,90
Oberpfälzer Krautstrudel mit Leberwurst und Salzkartoffeln	11,90
Fetzensalat vom abgebräunten BayernOX-Hals mit bunten Blattsalaten, blauen Zwiebeln, Tomaten und Brezenbrot	11,40
BayernOX-Schmorbraten vom Hals in Buttermilchsoße mit Semmelknödel und Preiselbeeren	15,90
Schneiders Krautpfandl mit Schweinshaxe, Surbraten, Fleischpflanzerl, Bräuhauspflanzerl, Speckscheibe und Sauerkraut	17,90
Zart rosa gebratene Flugentenbrust mit Aventinussoße, Blaukraut und Kartoffelknödel	19,90
Hausgemachtes Haselnuss-Halbgefrorenes mit karamellisiertem Apfelsalat und Schlagrahm	5,90
Hausgemachter, lauwarmer Apfelkuchen mit Schlagrahm	3,50

