



Samstag, 14.10., ab 18.00 -19.45 Uhr „Menü und Musi“

Seppis flotte Haxe

Fein geräucherte Schweinshaxe aus unserem hauseigenen Räucherofen, knusprig gegrillt,
mit köstlicher Biersoße, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und Krautsalat

oder

Franzls starke Seite

Großes Schweineschnitzel in unserer einmaligen Malzschrotpanade
mit köstlicher Champignons-Rahmsoße mit Zwiebelchen und Petersilie,
dazu Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise und Krautsalat

oder

Zenzis fesche Seite

Veganes Schnitzel aus Sojaprotein in unserer einmaligen Malzschrotpanade
mit köstlicher Champignons-Rahmsoße mit Zwiebelchen und Petersilie,
dazu Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise und Krautsalat

Dessert:

Traudls zartes Busserl

Goldener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster – natürlich komplett hausgemacht!

 = **vegan**

 = **vegetarisch**

Menü-Ticket 22,90 € im VVK bis DI, den 10.10., danach 25,40 €.

Bitte ebachten: Eine Voranmeldung ist für diesen Abend zwingend erforderlich!