

Name/Firma: _____

Fax-Nr: +49 (0) 8131 – 278 198
Email: schichtlgastro@aol.com

Reservierungstag: _____

Menüauswahl Wiesn 2023

Der Menüpreis beinhaltet Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise

VORSPEISE - Magendratzerl von allem a bissl wos...
Rohschinken, Griebenschmalz, Obatzda, Radi und Radieserl, dazu Schnittlauchbrote

Hauptgericht ... Bitte wählen Sie nachfolgend:

PFAND'L MENÜ p. Pers. 58,90 €

Brotzeitpfand'l
Ofenfrischer Leberkäs', Rostbratwürstl vom Grill, Krustenschweinebraten,
Semmelknödel u. Fass-Sauerkraut, dazu a deftige Soß'

Wiesn-Pfand'l
Schweinelendchen auf Schwammerlrahmsoß`und Kasspatz`n

„SCHICHTL'S SCHMANKERL“ MENÜ p. Pers. 61,90 € (nur pro Tisch möglich)

Schmankerl Pfand'l
Variation von Brotzeitpfand'l und Wiesnpfand'l, sowie
Ochsenfetzen vom Grill auf Pfeffersoße mit Butterspätzle & grünen Bohnen im Speckmantel
Zwiebelrostbraten von der Bio-Lende mit Röstzwiebeln auf Mini-Ofenkartoffeln

FEINSCHMECKER MENÜ p. Pers. 68,90 €

Rinderlende vom Weide-Rind, rosa gebraten vom Grill mit Ofenkartoffel & Sauerrahm,
mediterranes Pfannengemüse, Kräuterbutter und pikanter Steaksoße

WILDERER MENÜ p. Pers. 69,90 €

Hirschrücken rosa gebraten auf Rotwein-Wacholdersoße, Apfelblaukraut & Serviettenknödel,
Rosenkohl und gebratenen Steinpilzen & Reherl, Williamsbirne mit eingelegten Wildpreiselbeeren

VEGGI MENÜ p. Pers. 49,90 €

Vegetarische Gerichte dürfen Sie vor Ort aus der Karte wählen. z.B.
Kasspatzen, Edelrahmschwammerl, Ofenkartoffel m. Waldpilzen od. Grillgemüse, Ziegenkäse usw.

NACHSPEISE - Schichtl's süße Sünden im Pfand'l serviert

Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Wildpreiselbeeren
sowie Biggis's Marillenknödel mit gerösteten Zimtbutterbröseln, Schichtl's Beerentraum & Schokobatz

- Ab 20 Personen empfehlen wir eine einheitliche Speisenvorbestellung, damit alle gleichzeitig essen können
- Wir erwarten Ihre Menü Entscheidung bis spätestens 1. September 2023.
- Sämtliche Fleisch- u. Wurstwaren sind nach der Öko-Verordnung zertifiziert und wird von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten bezogen.

Wer Schichtl liebt ... kann hier vorbestellen ... Schichtl's Mitbringsl oder am Tisch eingedeckt:

<input type="checkbox"/> Schichtl's Frizzante Rosé 0,75 ltr..... 55 €	<input type="checkbox"/> Moet Brut Imperial 0,75 ltr..... 150 €	<input type="checkbox"/> Ruinart Brut Rosé Champagner 0,75 ltr..... 190 €
<input type="checkbox"/> 1,50 ltr..... 105 €	<input type="checkbox"/> 1,50 ltr..... 300 €	<input type="checkbox"/> 1,50 ltr..... 390 €
<input type="checkbox"/> Champus-Krügerl 0,20 ltr..... 10 €	<input type="checkbox"/> Lebkuchenherzl ca 180g..... 12 € (mit Firmenlogo auf Anfrage)	<input type="checkbox"/> Schichtl's Halstuch 15 € <input type="checkbox"/> Schichtl's Zylinder ... 18 €