

Menüauswahl Wiesn 2019

Für davor - Magendratzerl

von allem a bissl was...Rohschinken, Griebenschmalz, Obatzda, Radi und Radieserl, dazu Schnittlauchbrot

Hauptgericht Bitte wählen Sie nachfolgend

I.) PFAND'L MENUE p. Pers. 47,90 €

Brotzeitpfand'l

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

Personenanzahl ____

oder / und

Wiesn-Pfand'l

Schweinelendchen auf Schwammerlrahmsöß' und Kasspatz`n

Personenanzahl ____

II.) „SCHICHTL'S“ SCHMANKERL MENUE p. Pers. 50,90 € (nur pro Tisch möglich)

Schmankerl Pfand'l

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

Personenanzahl ____

III.) FEINSCHMECKER MENUE p. Pers. 57,90 €

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

Personenanzahl ____

IV.) Wilderer MENUE p. Pers. 58,90 €

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

Personenanzahl ____

Als Nachspeise – Schichtl's süße Sünden im Pfand'l serviert

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

Sämtliche Fleisch- u. Wurstwaren sind nach der Öko-Verordnung zertifiziert und werden von den bekannten Herrmannsdorfer Landwerkstätten bezogen.

Vegetarische Gerichte dürfen Sie aus der Karte vor Ort wählen.

Wir erwarten Ihre Menü Entscheidung bis 1. September 2019 an schichtlgastro@aol.com oder per Fax: 08131 – 278 198

Firma: _____

Reservierungstag: _____

Uhrzeit: _____