



Auerhahn
HOTEL

Oktober(fest)-Karte

Vorspeisen:

Leberknödelsuppe (A,C,G,D)
4,80

kleiner Salatteller
gemischter Salat mit Hausvinaigrette Ø
4,80

gegrillte Peperoni mit Knoblauch
4,50

Obazda, reich garniert mit Brezel (A,G)
5,80



Salat-Highlights:

großer herbstlicher Salatteller
gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne, Birnen und Mozzarella
an Balsamico-Honig-Dressing (V)
7,80

Italienischer Salatteller
Gemischter Salat mit Schinken-Käse-Streifen, Ei, Peperoni, Oliven, Zwiebeln
an Creme-Dressing (C, G, V)
9,20

Salat Tonno
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei an Creme-Dressing (C,D,G)
9,80

Zu allen Salattellern servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.



Auerhahn

HOTEL

Unsere Hauptgerichte – mit und ohne Fleisch - :

Schnitzel klassic

zwei frisch panierte Schnitzel vom Schweinerücken (A,C)

mit Beilage nach Wahl

12,80

kleine Portion abzgl. 2,00 €

Wiesn-Schnitzel

zwei frisch panierte Schnitzel vom Schweinerücken

gewürzt mit Süßem Senf (A,C)

mit Beilage nach Wahl

12,80

kleine Portion abzgl. 2,00 €

***Bierkutscher-Gulasch** - voraussichtlich ab Dienstag verfügbar -*

rein vom Rind

mit Beilage nach Wahl

14,50

Schwammerl-Ragout (Waldpilzragout)

mit böhmischen Knödel & Salat (A,C,G)

12,50

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes frites

Kartoffel-Wedges

Böhmische Knödel

Beilagensalat

Bratensoße auf Wunsch zzgl. 0,80



Auerhahn

HOTEL

Frisch aus dem Ofen: Flammkuchen (A, G, I)

Elsässer Art

Gewürzschmand, Speck, Zwiebeln
6,80

Knobi

Gewürzschmand, Speck, Zwiebeln, Knoblauch
6,80

Deuschländer

Gewürzschmand, gekochter Schinken, Champignon & Käse
6,80

Tonno

Gewürzschmand, rote Zwiebeln, Thunfisch (D)
7,80

Mediterran

Gewürzschmand, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni & Schafskäse
7,80



Auerhahn
HOTEL

Dessert

Kugel Eis

(z.B. Schoko, Vanille, Walnuss, Mango-Passionsfrucht, Cassis-Sorbet) (G, H)
1,40

hauseigenes Wochendessert

Bayerisch Creme (G,G)