

Gültig vom 10.1. bis 6.3.19



Faschingszeit

Als Karneval, Fastnacht oder, wie man in Bayern sagt, Fasching wird die fünfte Jahreszeit bezeichnet, die mit den unterschiedlichsten Bräuchen ausgelassen gefeiert wird. Das Wort Fasching taucht im Hochdeutschen bereits ab dem 13. Jahrhundert zunächst in der Form „Vaschang“ auf – dem Fastenschank, der letzte Ausschank alkoholischer Getränke vor der damals noch strengen Fastenzeit.

Hausgemachte
GULASCHSUPPE¹
vom Rind mit Sauerteigbrot^{a1 a2}

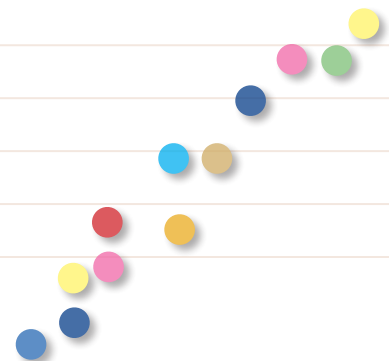
6,90 €

Bunter **SALATELLER**^{1 5 ij1}
mit in brauner Butter^g geschwenkten
KÜRBISTASCHERLN^{a1 c g} und Bergkäse^{aus Rohmilch}

11,90 €

RINDFLEISCHSALAT^{5 ij1}
mit Paprikastreifen und Gurken, sauer mariniert,
dazu ein Bierstangerl^{a1 a2 a3 a4 g k}

12,90 €





GEBRATENES SPANFERKELFILET vom Grill
auf Rahmschwammerl^{g l} mit Butterspätzle^{a1 c}

16,90 €

FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“^{a1 d}
mit Zitronenbutter^g und Kräuterkartoffeln

14,90 €

ROTWEINKUCHEN^{a1 c g l}
mit Beerenkompott^l und geschlagener Sahne^g

4,50 €

Unser Bier zur Faschingszeit:

HOFBRÄU WINTERZWICKEL naturtrüb^{a3}

Harmonischer Genuss für die kalte Jahreszeit

0,5 l - 4,30 € 1,0 l - 8,60 €

Hofbräu Winterzwickel ist ein unfiltriertes untergäriges dunkles Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol.,

„Der Geschmack des HOFBRÄU WINTERZWICKEL ist noch vollmundiger als ein Dunkles in herkömmlicher, unfiltrierter Form. Es hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten und einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Es ist ein sehr verträgliches, würziges und ‚süffiges‘ Bier, in dem noch alle natürlichen Schweb- und Trübstoffe enthalten sind.“

