Speisekarte (Beispiel)

Bayerische Küche

½ Hendl vom Grill

Port. Schweinshax´n mit Knödel und Kraut

Schweinebraten mit Knödel und Kraut

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat

Currywurst (Bockwurst) mit Pommes Frites

2 Paar Bratwürstl mit Kraut und Semmel

Schaschlikpfanne mit Pommes Frites

Kässpätzle mit Röstzwiebel

Brotzeit & Käse

Portion hausgemachter Obazda mit Brot

Bayerischer Wurstsalat mit Brot

Schweizer Wurstsalat mit Brot

hausgemachte Bratensulze mit Brot

200 gr. Emmentaler Käse 45% Fett i.Tr.

Große Breze

Fisch 6 - oder Lachsemmel

Für die Kloan

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

Knödel mit Soße

Portion Pommes Frites

Biere

1 Maß	Festbier
1 Maß	Radler
1 Maß	alkoholfreies Bier
1 Maß	dunkles Bier

Alkoholfreie Getränke

1 Maß	Spezi 5
0,5 l	Spezi 5
0,5 l	Apfelschorle
0,5 l	Orangen-Limonade 7
0,5 l	Tafelwasser

Wein / Kaffee

0,5 l	Weinschorle
0,25 l	Frankenweißwein - Volkacher Kirchberg
1 Haferl	Kaffee