

brunnwart

MÜNCHNER WIRTSHAUS MIT BIERGARTEN

Wochenkarte vom 29.07. - 04.08.2024

Montag

- „Spinatknödel“ auf geschmorte Kirschtomaten mit Körndl-Nussbutter, dazu Parmesan A,C,G **13,20 €**
„Zanderfilet“ vom Grill auf Feldsalat an Balsamicodressing, dazu Baguette A,D,K,M,1 **16,20 €**

Dienstag

- „1/2 Hendl“ vom Grill mit Pommes Frites A,G,M **13,80 €**
„Tagliatelle“ mit Räucherlachsrahmsauce und Parmesan, dazu ein kleiner Beilagensalat A,D,G,K,M,1 **16,50 €**

Mittwoch

- „Spaghetti Carbonara“ in Speck-Sahnesauce mit Eigelb gebunden, dazu Parmesan A,C,G,3,14 **11,80 €**
„Spareribs“ mit hausgemachter BBQ-Sauce überbacken, dazu Pommes Frites F,I **13,90 €**

Donnerstag

- „Tortellini“ mit Ricotta-Spinatfüllung in Käse-Sahnesauce A,C,G **14,20 €**
„Curryhähnchen“ Hähnchenkeule auf Kokos-Currysauce mit Basmatireis F,G **14,60 €**

Freitag

- „Penne al funghi“ in Waldpilzrahm mit Parmesan, dazu ein Beilagensalat A,G,K,M,1 **13,20 €**
„Bergbauernschnitzel“ vom Schwein in Bergkäse-Breznpanade gebacken, dazu Bratkartoffeln G,A,C **18,60 €**

Samstag

- „Blumenkohl“ mit Schinken und Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln C,G,3,14 **13,50 €**
„Hühnerfrikassee“ mit Karotten und Erbsen, dazu Basmatireis A,G **14,50 €**

Sonntag

- „Forelle Müllerin Art“ in Zitronenbutter, dazu Salzkartoffeln A,G,D **17,50 €**
„Rinderlende Strindberg“ in der Senf-Zwiebelkruste gebraten an Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln A,G,K,I **24,80 €**

Das Brunnnwartteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

*A=Glutenhaltig, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, K=Senf, J=Sesam, M=Schwefeldioxid und Sulfid, N=Lupine, O=Weichtiere, 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidantien, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefel, 6=Geschwärtzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=Phenylalaninquelle, 13=Gewachst, 14=Nitrit & Nitrat, 15=Tannine, 16=Tartrazin

Kartenzahlung erst ab 20,00 Euro möglich!