

Oktoberfest

ab 45 Personen

Preis im Haus: 24,90 € pro Person

Preis außer Haus: 29,90 € pro Person



Frisch aus dem Meer

- Mild geräuchertes Forellen let mit Sahne-Meerrettich

Kalter Teil

- Vielfältige Bayrische Wurstspezialitäten
- Oberbayrischer Schinkenspeck unter Buchenholz geräuchert
- Hausgemachter Griebenschmalz
- Radi
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Eiersalat mit saftigem Kochschinken, Gewürzgurken, Spargel und Champignons
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Knackiges Rohkostgemüse mit Dressing nach Wahl

Brot

- Dazu reichen wir Semmeln, Laugenbrezel, Nussbrot und Vinschgauer Brot mit Butter

Warmer Teil

- Jungschweinebraten mit kräftiger Bratensauce
- Gebratene Bauernente mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen
- Bayrischer Leberkäs mit süßem Senf
- Original Münchener Weißwürschtl mit süßem Senf
- Warmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
- Bayrische Semmelknödel
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln
- Herzhaft schlesisches Sauerkraut
- Blaukraut mit frischen Apfelstückchen
- Bunte Gemüseauswahl mit zerlassener Butter

Dessert

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Winterlicher Backapfel mit Edelmarzipan und einer Zimtnote dazu wird Bourbon Vanillesauce serviert
- Warmer Apfelstrudel mit Rosinen, edlen Gewürzen und Bourbon Vanillesauce
- Zünftige Bayrische Käsebrozeit
- Obatzer, der beliebte bayrische Brotzeitklassiker