

Do+Fr+Sa 17 – 20.00 Uhr
So+Feiertag
12 – 14.30 Uhr,
17 – 20.00 Uhr
Nach Pfingsten immer bis 22.00 Uhr

Bayrische Tapas 3 in 1: (alle Gerichte kommen zeitgleich)

1. Hausgemachter Bazda mit roten Zwiebeln GL, MI
2. Maultaschen „klassik“ mit Kartoffel- Gurkensalat GL, EI, SL, SF
3. Dunkles Schokomousse mit Beerenragout MI, EI, GL 12,-

2 Stück Weißwurst mit süßem Senf, Breze und 0,5l 8,5

Augusta Bier GL, SE, SF

Tafeldecker Bazda mit roten Zwiebeln und 7,5

Holzofenbrot GL, MI

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und 9,5

Holzofenbrot GL, SF

Platte vom hausgebeiztem und -geräuchertem 8,5

Schinken und Speck dazu Holzofenbrot GL, SO

Maultaschen „klassisch“ mit Röstzwiebeln & 11,5

Kartoffel -Gurkensalat GL, EI, SL, SF, MI

Kürbismaultaschen mit Süßkartoffelragout & 12,5

Koriander GL, EI, SL, SF, SE

Kässpätzlen mit knusprigen Zwiebeln und kleinem 9,5

Blattsalat GL, EI, MI

Wiener-Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffel- 17,-

Gurkensalat GL, EI, SL, SF

Ofenfrischer Krustenbraten mit Kartoffel- 10,9

Gurkensalat GL, SL, SF

Großer gemischter Salat mit:

- marinierten Pilze SF, SL 12,-
- gebratenen Horgauer-Forellenfilets SF, SL, FI 14,5
- gebratener Rinderlende SF, SL 17,-

Bayerisch-Creme mit Mangoragout MI, EI, GL 5

Dunkles Schokomousse mit Beerenragout MI, EI, GL 5

ALLE SPEISEN FÜR SIE AUCH ZUM MITNEHMEN MIT 10 % Rabatt

Vorbestellung unter: info@dietafeldecker.de (Betreff: Hopfengarten), Tel. 0821/ 431816

aktuelle Öffnungszeiten unter: www.dietafeldecker.de

ALLERGENE: GL Gluten, EI Eier, ER Erdnüsse, SL Sellerie, SE Sesam, LU Lupinen, FI Fische, SJ Soja, SC Schalenfrüchte, SF Senf, WE Weichtiere, MI Milch, KR Krebstiere, SO Schwefeldioxid