

MUNICH'S WINTERSCHMANKERL

MUNICH'S WINTER DELIGHTS | 01. NOV - 10. JAN | MUNICH'S DELÍCIAS DE INVERNO

Entradas

Sopa Cremosa de Abóbora | 7,50 € 
com sementes de abóbora torradas e salsa fresca

Trio de Rösti Crocantes com Salmão | 12,90 €
rösti de batata crocantes com creme de rábano e salmão fumado, acompanhados por couves-de-bruxelas caramelizadas

Pratos Principais

Jardim de Inverno | 15,90 € 
salada mista de inverno com alface-cordeiro, rúcula, laranjas, nozes, queijo de cabra, pera e um fino molho de mostarda e mel
– com tiras de atum + 6,00 € ou Maultaschen salteadas + 4,00 €

Flammkuchen Delícia da Floresta | 15,90 €
com crème fraîche, cebolas roxas, cogumelos silvestres, bacon, rúcula e azeite de trufa – com Camembert + 4,00 €

Rojõe de Couve à Moda da Avó | 14,90 €
com recheio de carne picada em molho de cerveja escura, servidos com puré de batata

Bife da vazia suculento com cebolada | 22,50 €
em molho de cerveja preta, servido mit couve-roxa e bolinhos de pão

Gröstl de Schweinebraten | 16,90 €
cubos de assado de porco com batatas, cebolas, chucrute e molho de cerveja escura

Alpenburger | 17,90 €
hambúrguer de vaca com queijo de montanha derretido, compota de cebola e cerveja, arandos, maionese, mostarda e rúcula, servido com batatas fritas (opção vegana disponível) – com bacon + 1,50 €

Spätzle do Caçador | 14,90 €
Spätzle com bacon frito, cogumelos, queijo de montanha e cebolas fritas

Festa das Salsichas | 13,90 €
Salsicha da Turíngia sobre puré de batata, servida com compota de cebola e cerveja e couve-roxa (opção vegana disponível)

Maultaschen em Molho de Cogumelos e Cebola | 17,50 € 
servidos com puré de batata e couves-de-bruxelas

Sobremesas

Hüttenschmarrn com Compota de Ameixa | 14,50 €
Kaiserschmarren, decorado com canela e açúcar

Strudel de Ameixa Quente | 8,50 €
servido com uma bola de gelado de baunilha e sementes de papoila

Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe | 7,50 € 
mit gerösteten Kürbiskernen und frischer Petersilie

Knusperrösti-Trio mit Lachs | 12,90 €
knusprige Kartoffelrösti mit Meerrettich-Crème und Räucherlachs, dazu karamellisierter Rosenkohl

Hauptgerichte

Wintergarten | 15,90 € 
bunter Wintersalat mit Feldsalat, Rucola, Orangen, Walnüssen, Ziegenkäse, Birne und feinem Honig-Senf-Dressing – dazu Thunfischsteakstreifen + 6,00 € oder gebratene Maultaschen + 4,00 €

Waldgenuss-Flammkuchen | 15,90 €
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Waldpilzen, Speck, Rucola und Trüffelöl – mit Camembert + 4,00 €

Kohlroulade nach Omas Art | 14,90 €
mit Hackfüllung in Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelpüree

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Rind | 22,50 €
in Dunkelbiersauce, serviert mit Rotkohl und Semmelknödel

Schweinebraten-Gröstl | 16,90 €
Schweinebratenwürfel mit Kartoffeln, Zwiebeln, Sauerkraut und Dunkelbiersauce

Alpenburger | 17,90 €
Rindfleischpatty mit geschmolzenem Bergkäse, Bier-Zwiebel-Relish, Preiselbeeren, Mayo, Senf und Rucola, serviert mit Pommes frites (vegane Variante möglich) – mit Speck + 1,50 €

Jäger-Spätzle | 14,90 €
Spätzle mit gebratenem Speck, Pilzen, Bergkäse und Röstzwiebeln

Würstl-Schmaus | 13,90 €
Thüringer Bratwurst auf Kartoffelpüree, serviert mit Bier-Zwiebel-Relish und Rotkohl (vegane Variante möglich)

Maultaschen in Pilz-Zwiebel-Sauce | 17,50 € 
serviert mit Kartoffelpüree und Rosenkohl

Nachspeisen

Hüttenschmarrn mit Pflaumenmus | 14,50 €
Kaiserschmarren, garniert mit Zimt und Zucker

Warmer Zwetschgenstrudel | 8,50 €
serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Mohn

Starters

Creamy Pumpkin Soup | €7.50 
with roasted pumpkin seeds and fresh parsley

Crispy Rösti Trio with Salmon | €12.90
crispy potato rösti with horseradish cream and smoked salmon, served with caramelised Brussels sprouts

Main Courses

Winter Garden | €15.90 
mixed winter salad with lamb's lettuce, rocket, oranges, walnuts, goat's cheese, pear and a fine honey-mustard dressing – with tuna steak strips + €6.00 or fried Maultaschen + €4.00

Forest Delight Flammkuchen | €15.90
with crème fraîche, red onions, wild mushrooms, bacon, rocket and truffle oil – with Camembert + €4.00

Grandma's Cabbage Roll | €14.90
with minced meat filling in dark beer sauce, served with potato puree

Juicy roast beef with onions | €22.50
in a dark beer sauce, served with red cabbage and bread dumplings

Schweinebraten Gröstl | €16.90
roast pork cubes with potatoes, onions, sauerkraut and dark beer sauce

Alpenburger | €17.90
beef patty with melted mountain cheese, beer-onion relish, cranberries, mayo, mustard and rocket, served with French fries (vegan option available) – with bacon + €1.50

Hunter's Spätzle | €14.90
Spätzle with fried bacon, mushrooms, mountain cheese and fried onions

Sausage Feast | €13.90
Thuringian sausage on mashed potatoes, served with beer-onion relish and red cabbage (vegan option available)

Maultaschen in Mushroom-Onion Sauce | €17.50 
served with mashed potatoes and Brussels sprouts

Desserts

Hüttenschmarrn with Plum Compote | €14.50
Kaiserschmarren, garnished with cinnamon and sugar

Warm Plum Strudel | €8.50
served with a scoop of vanilla ice cream and poppy seeds