

# Restaurant

## Bayerisches Bier Menü

mit begleitenden Bierspezialitäten

### *Bavarian beer menu*

*including specials from bavarian beer*

Zum Aperitif ein „Champagnerweizen“ 0,1 l

#### **Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich**

*Potato-Sauerkraut-cake*

*with horseradish sauce and rose from smoked salmon*



#### **\*Espresso von der Maronisuppe und Kalbstafelspitzbrühe**

*\* Espresso from chestnuts soup and consommé*

Dazu servieren wir ein  
Herrnbräu Dunkles Exportbier, 0,2 l



#### **Karpfen im Bierteig mit Remoulade auf Wurzelgemüse**

*Fried Carp in beer pastry with sauce remoulade  
and roots vegetable*



#### **\* Duett vom Angus Bio-Rind -Braten und Ragout in der Pastete- mit Vichy Karotten und Altmühltaler Nudeln**

*Duet from Angus organic beef*

*-Roast and Ragout in Pastry-  
with carrots and noodles*

Dazu servieren wir ein Nordbräu  
93er Hefeweizen, 0,5 l



#### **\* Spekulatiusparfait im Knuspermantel mit Dattelsalat**

*\* Almond biscuit parfait in crispy jacket with date salad*

Zum Abschluss ein Wolnzacher Hopfenlikör 2 cl

#### **\*3-Gang-Menü inklusive der genannten Biere**

*\* 3-Course-Menue including beer specials*

**EUR 24,60 pro Person**

#### **5-Gang-Menü inklusive der genannten Biere**

*5-courses-Menue including beer specials*

**EUR 38,20 pro Person**

Inklusivpreise - all prices incl. V.A.T.

## Biere

aus Ingolstadt

- extra fein gefiltert erhält das feinspritzige **Kristall Weizen** sein kristallklares Aussehen und den mild aromatischen Geschmack Herrnbräu Ingolstadt



#### **- Dunkles Exportbier**

Herrlich vollmundig durch das feinwürzige Malzaroma und mit der typisch leichten Süße im Antrunk.

- Herrnbräu Ingolstadt



#### **- 93er, obergäriges Hefeweizen**

mild und bekömmlich,  
viel Hefe und wenig Kohlensäure

- Nordbräu Ingolstadt

#### **-Wolnzacher Hopfenlikör**

- aus der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt

Kräuterlikör mit 37 %