

OKTOBIERFEST

DEFTIGE ZWIEBELTARTE

mit würzigem Käse gratiniert, Vogersalat mit Kartoffel-Kren-Dressing, Radi

14,90 €



LEBERKAS-BURGER

Brioche-Brötchen, Leberkäse, Käsesauce, Zwickelkraut, Radieschen, Röstzwiebeln, krosses Ackergold mit Trüffeldip

16,90 €



ROTE-BEETE-BIERKNÖDEL

Kartoffelknödel, Meerrettichrahm, bayrischer Krautsalat, Semmelbutter, Petersilie

13,90 €



SAFTIGES BACKHENDL

Preiselbeer-Aioli, Kartoffelsalat mit Speck und Vogersalat, Zitrone

16,90 €



ALTES MÄDCHEN ZWETSCHGENDATSCHI IM GLAS

mit Vanilleeis und Schlagsahne

7,90 €



BEER & BEEF CLUB

DRY AGED RIB EYE (BIO)

vom Grill, 300 g, mit Ratsherrn-Steakpfeffer

32,00 €



DRY AGED RUMPSTEAK (BIO)

vom Grill, 250 g, mit Ratsherrn-Steakpfeffer

30,50 €



HÜFTSTEAK (BIO)

vom Grill, 250 g, mit Ratsherrn-Steakpfeffer

29,50 €



WAHLWEISE SERVIERT MIT:

• „STEAK FRITES-STYLE“

krosses Ackergold, Trüffelmayonnaise, BBQ-Sauce, kleiner Caesar Salat

+ 6,50 €

• „BRAUHAUS-STYLE“

Bierrahm, Buttermöhren, cremiges Kartoffelpüree

+ 4,50 €



MÄRZEN – SÜFFIG & KRÄFTIG

Maßkrug und Lederhose? Braucht unser Märzen nicht. Denn hier sorgen bereits der ausbalancierte Malzkörper und der feine Hopfen-Touch für beste Stimmung. Herrlich süffig, dabei kraftvollrobust – mehr Festzelt-Feeling geht nicht.

0,3L | 4,50 € · 0,5L | 5,90 € · 1,0L | 9,90 €

Unsere Serviceleitung informiert dich gern über Allergene & weitere Zusatzstoffe.

DE-ÖKO-006