– Desserts –

APFELKÜCHERL
im Zimtzucker gewendet,
Sahne und 1 Kugel Vanille-Eis
€ 9,50

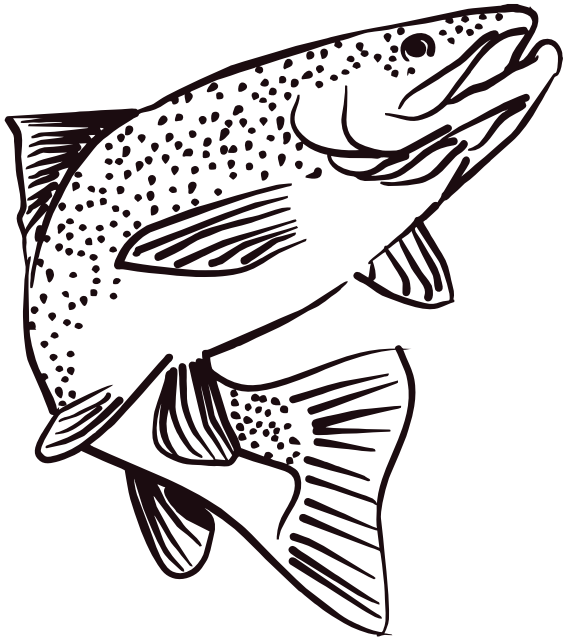
MÜNCHNER HOF DESSERTVARIATION
aus einem Apfelkücherl, einem Nougatknödel
und Mousse au Chocolat
€ 11,50

3 NOUGATKNÖDEL
mit Butterbrösel und Schlagsahne
€ 9,50

AFFOGATO
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

FÜR DEN ABEND (AB 2 PERSONEN):
PORTION KAISERSCHMARRN
mit Mandeln und Rosinen,
dazu Apfelkompott und Vanille-Eis
- auf dem Holzbrett serviert -
pro Person € 13,00

Karfreitag



HERZLICH WILLKOMMEN IM
MÜNCHNER HOF
ALTÖTTING

Vorspeisen

	€
BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Kartoffelstroh	6,00
RÄUCHERLACHS AUF FRISCHEM BAGUETTE mit roten Zwiebeln und Paprika	12,50
FRISCHES CIABATTA mit einer Creme von Fetakäse und Bärlauch	7,00

Fisch & Meeresfrüchte

GEBACKENES FILET VON DER LACHSFORELLE auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Kernöl mit hausgemachter Remoulade	18,50
GELBES FISCH- UND GARNELEN-CURRY mit Karotte, Zuckerschoten auf Zitronengras-Duftreis	19,00
GEBRATENES LACHSSTEAK an grünem Spargel, mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise	20,00
OFENKARTOFFEL mit Cocktailgarnelen, dazu Kräuterquark und gemischter Salat	16,50
FILET VOM ZANDER auf Tomatenrisotto und Brokkoli	23,00

Vegetarisch

	€
RAHMSCHWAMMERL mit hausgemachten Brezenknödeln	12,00
KÄSESPÄTZLE mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	12,50
GNOCCHI IN BÄRLAUCHRAHM mit Kirschtomaten und Rukola	13,50
LINGUINE IN TRÜFFELRAHMSAUCE mit Parmesan und Rukola	15,50
DAMPFNUDEL MIT VANILLESAUCE und frischen Beeren	12,00

Fleischgerichte

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes Frites und gemischtem Salatteller	17,50
SCHWEINEBRATEN mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischtem Salat	16,00
ZWIEBELROSTBRATEN – MEDIUM GEBRATEN - mit Käsespätzle und buntem Salatteller	24,50