

TRADITIONELLES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

9,00 €

2 Stück Weisswürste | 1 Brezn | Süßer Senf

TRADITIONAL „WEISSWURST“ BREAKFAST | 2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

Freitag – Samstag von 10.30 bis 12.00 Uhr | Friday – Saturday 10.30 am to 12 pm

Sonntag von 10.30 bis 15.00 Uhr | Sunday 10.30 am to 3 pm

WILDZEIT - GAME SEASON

WILDBRATWÜRSTE

19,00 €

Preiselbeer-Meerrettich-Senf | Speck-Rahmwirsing | Kartoffel-Selleriepüree

Allergene

1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 17

VENISON SAUSAGES

cranberry horeseradish mustard | bacon creamed savoy cabbage | potato celery puree

WILDSCHWEINGULASCH

24,00 €

Gebratene Schwammerl | Wilder Brokkoli | Serviettenknödel

Allergene

1a | 4 | 8 | 12

WILD BOAR GOULASH

roasted mushrooms | wild broccoli | bread dumplings

CORDON BLEU VOM HIRSCH

33,00 €

Kapuzinerschinken | Tegernseer Bergkäse | Preiselbeeren | Apfel-Blaukraut
Topfenspätzle

Allergene

1a | 4 | 8 | 12

CORDON BLEU OF VENISON

capuchin ham | cheese from Tegernsee | cranberries | red cabbage with apple
spaetzle

ROSTBRATEN VOM HIRSCHRÜCKEN

34,00 €

Portwein-Schalottensoße | Röstkartoffeln | Blaubeeren | Marinierte Rauke

Allergene

1a | 9 | 12

ROAST OF VENISION BACKSTRAP

portwine and shallot sauce | roast potatoes | blueberries | marinated arugula

KNUSPRIGE ENTE VOM LUGEDER HOF

1/4 19,00 €

Apfel-Blaukraut | Glasierte Maronis | Kartoffelknödel

1/2 31,00 €

CRISPY DUCK FROM FARM LUGEDER

red cabbage with apple | glazed chestnuts | potato dumplings

Allergene

1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 17

Ab 18.00 Uhr - from 6 pm

zapfen wir unser Helles zusätzlich frisch vom Holzfass.

we will tap our Lager fresh from the wooden barrell.