



5. OKTOBER – 1. NOVEMBER

Oktoberfest-Buffer

Bayerische Klassiker wie Schweinshaxe, Krustenbraten, Weißwürste und Käsespätzle – inkl. vegetarischer & veganer Optionen.

BAYERISCHE BROTZEIT & VORSPEISEN

Wurstsalat - klassisch angemacht mit Zwiebeln, Essig, Öl und Kräutern

Jausenplatte - gemischte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Essiggurken und Radieschen

Obatzda mit roten Zwiebeln

Brezeln mit Butter

Weißwürste im Wasserbad mit süßem Senf

Blattsalat mit Hausdressing

Veganer Rote-Bete-Salat mit Meerrettich, Apfel und Kräutern

Vegane Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

BEILAGEN

Cremiges Kartoffelpüree

Kartoffelknödel

Sauerkraut

Süßer Senf und verschiedene Senfsorten

HAUPTGERICHTE

Mini-Schweinshaxen mit Dunkelbiersoße

Krustenbraten / Schweinsbraten mit kräftiger Bratensoße

Leberkäse mit süßem Senf

Nürnberger Rostbratwürstchen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Vegan: Geschmorter Wirsing mit gebratener veganer Polentaschnitte und Waldpilzen

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Mousse au Chocolat

Vanilleeis zur Selbstbedienung

Veganer Obstsalat mit frischen Früchten