

Kirchweih – 18. Oktober

Suppen

Pfannkuchensuppe

Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen

Bayerische Festtagssuppe

Gemüsebrühe mit Markklößchen, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte

Bayerische Landente – ¼ Ente

mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Entensauce

TSV-Schnitzel – nach Art des Hauses

Zart paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Salami, Käse, Tomaten und Rucola.
Dazu Bratkartoffeln.

Schweinelenochen vom Grill

in Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Hirtenkäse überbacken

mit Knoblauch, frischen Marktsalaten, hausgemachtem Dressing und Toastbrot

Wochenmarktsalat

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit würzigen, gebratenen Hähnchenbruststreifen, serviert in einem Joghurt-Senf-Dressing und begleitet von Brot.

Hirschgulasch

mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle in kräftiger Rotweinsauce

Zanderfilet

in Kräuter-Sahnesauce mit Butterreis und Brokkoli

Grillteller – nach Art des Hauses*

2 Ćevapčići, zarte Putenbrust, geschmacksintensive Schweinelenochen und einen würzigen Grillfleischspieß, serviert mit Djuvec-Reis und Pommes und Grillsauce.

Pola Pola – Halbe Halbe

2 Ćevapčići und 1 Fleischspieß, serviert mit Djuvec-Reis und Bratkartoffeln, Zwiebelringen und Grillsauce.

Hausgemachte Käsespätzle

mit geriebener Käsemischung, Röstzwiebeln und kleinem Salat.

Dessert

Apfelkücherl

Gebackene Apfelkücherl mit Vanilleeis, Schlagsahne und Zimtzucker

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne.

Kirchweih-Bier

Fischer's Kirta Bier & Märzen

0,5 l – 5,9 % Vol.