



glutenfrei | eine Auswahl



|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| <b>Obazda</b> <small>G,Z1</small>                     | von Dahlhoff mit roten Zwiebelringen und glutenfreie Brezn  | 11,80 €            |
| <b>Topinambur-Cremesuppe</b> <small>G,Z3,Z6</small>  | mit geröstetem Speck und Gartenkräutern   | 6,00 €             |
| <b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <small>L,Z1,Z3,Z4,Z6</small>  | vom Strohschwein mit deftiger Bratenjus und einem Kartoffelknödel<br>dazu eine Portion Krautsalat   | 13,90 €<br>+2,00 € |
| <b>Saiblingilet</b> <small>D,G</small>   | auf der Haut gebraten, mit winterlichem Ofengemüse<br>(Urkarotte, Steckrübe, Petersilienwurzel, gelbe Karotte, Rote Beete)<br>und Grenaille-Kartoffeln  | 22,50 €            |
| <b>Geschmorte Rehkeule vom Gutshof Polting</b> <small>G,L</small>  | auf Petersilienwurzelpüree mit hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Rehjus  | 19,80 €            |
| <b>Wiener Schnitzel</b> <small>C,M</small>          | vom bayrischen Kalb in glutenfreier Panade* mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln,<br>Preiselbeeren und kleinem Salat   | 22,90 €            |
| <b>Münchener Schnitzel</b> <small>C,G,M,Z1</small>  | vom Strohschwein, in glutenfreier Senf-Meerrettich-Panade* mit Pommes (leicht scharf)   | 16,90 €            |
| <b>**Semmel</b> <small>F,G</small>                  |   | 2,00 €             |
| <b>**Breze</b> <small>F,G,N</small>                 |   | 3,00 €             |
| <b>F-Whip Softeis</b> <small>G</small>   | im Becher<br>Vanille   Schokolade   Erdbeere   Mango   Joghurt   Gesalzenes Karamell  | 3,60 €             |
| <b>Kuchen aus unserer Vitrine</b>  | von der Konditorei Momm aus dem Münchner Westen<br>(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der täglichen Auswahl. Achtung!<br>Die Kuchen sind mit den glutenhaltigen Kuchen in einer Vitrine!) | 4,30 €             |

\*Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär für unsere glutenfreien Schnitzel.

\*\*Glutenfreie Produkte der Firma Resch & Frisch. Sie enthalten glutenfreie Weizenstärke.

 separat à la minute zubereitet, bitte Wartezeit von 20 Minuten einplanen.