

Restaurant Am Bühnsee Bürgerhaus

„Unsere Bayrische Woche-Empfehlung“

Aperitif

„Kir Royal“	0,10 l € 4,00
„Autofahreraperitif“ Alkfr. Sekt & Mangosirup	0,10 l € 4,00
„Prickelnder Sekt m. Fragoli“ (Walderdbeerlikör)	0,10 l € 4,50

Tagessuppe	€ 3,50
Griebenschmalz-Topf mit Brot	€ 4,00
1 Paar Weißwürstle	€ 5,00
Hausgemachte Gulaschsuppe im Brotlaib	€ 6,50
½ Dtz. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	€ 7,00
Prager-Schinken mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	€ 9,50

Leberkäs mit Zwiebelsoße und Pommes €10,00

Haxentopf (Schweinshaxe Fleisch) mit Spätzle €11,50

Schweinebraten mit Biersoße und Kartoffelklöße €13,50

„Schweinerückensteak“ mit Pilzsoße und Spätzle €15,00

„Bühnsee Rumpsteak“ mit hausgemachte Dips und Twister Kartoffeln €22,00

Zum Dessert empfehlen wir

„Sahne Eis mit Espresso“	€ 3,50
Apfelstrudel mit Rahmeis und Sahne	€ 5,00
Schnaps-Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“