

15.10. – 15.11.2020

SCHLEMMERWOCHEN- SPEISEKARTE



Sperber
BRÄU

Foto: Thilo Hierstetter

SUPPEN & VORSPEISEN

Kartoffelsuppe

mit Anis

4,80 €



Helles Vollbier

Braumeistersuppe

mit Gemüsemisó

5,80 €



Leichte Weiße

Lammragout

mit Waldmeister &
Süßkartoffel-Variationen

9,90 €



Double Black

Lammrückenfilet

mit Kartottensalat & Wurzelpüree

9,90 €



Steiger Schwarze

Rote Beete Carpaccio

mit Pinienkernen, Bier-Holunder-
Dressing, dazu Weißbrot

7,80 €



Graf Gebh. Weiße

Bierempfehlung: Die Biere sind nicht im Essenspreis inkludiert, sondern stellen eine Getränke-Empfehlung des Dipl. Braumeisters Christian Sperber dar. Neben den genannten Bieren haben wir noch weitere Bierspezialitäten im Sortiment.

HAUPT- SPEISEN

Bier-Empfehlung:

Gefüllte Maishuhnbrust

mit Biersauce, Graupen-Risotto &
Feldsalat mit Kartoffeldressing

11,80 €



Dunkler Zoigl

Kotelett mit Biergemüse

Rosmarinjus, Kartoffeltaler &
Paprikasalat

13,80 €



Helles Vollbier

Fleischkühle auf Brauer Art

mit Kartoffelpüree & Rucola

11,80 €



Classic-Lager

Rinderbraten in Bier geschmort

dazu Brezenknödel & Krautsalat

12,80 €



Dunkler Zoigl

Wildschweinbraten

mit Bier-Pflaumen-Confit,
Herbstgemüse & Knödel

14,80 €



Hauptm. Stiber Trunk

Änderungen: Wir erhalten unsere Zutaten von regionalen Partnern, deshalb behalten wir uns Änderungen der Schlemmerkarte vor: abhängig von Angebot und Ernte.



DESSERTS



Kirschknödel

mit Nusseis & Haselnuss-Biersauce

5,80 €

Panna-Cotta-Variation

Zweierlei Panna-Cotta mit Apfelkompott, Karamellsauce & Kokoseis

5,80 €

Bier-Empfehlung:



Double Black



Hauptm. Stiber Trunk



SCHLEMMER-MENÜ

Lammragout

mit Waldmeister & Süßkartoffel-Variationen

Gefüllte Maishuhnbrust

mit Biersauce, Graupen-Risotto & Feldsalat mit Kartoffeldressing

Kirschknödel

mit Nusseis & Haselnuss-Biersauce

27,50 €



Double Black