



Bierspezialitäten-Karte von 08.02. bis 19.02.

Dass ich die Hälfte meines Berufslebens bei Brauereien gearbeitet habe, hat sich ja in der Zwischenzeit bis zu meinen Gästen herumgesprochen und immer war der Wein das „Feine“. Versuchen Sie aber mal ein Bier so offenen Geistes zu degustieren, wie einen Wein. Vielleicht schmeckt auf einmal ein Hefeweizen nach reifer Banane und Citrella-Ale von Maisel & Friends nach Mango oder Ananas.

Das Bier Vielfalt bietet, zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass es in Weihenstephan eine eigene Uni gibt, die nichts anderes als Brauingenieure ausbildet und zur Biergärung forscht. Zum Zeichen dieser Vielfalt gibt es wie in den letzten Jahren wieder ein **Haus-Craftbier** diesmal ein „**Brown Chocolate Ale**“ für das der gelernte Brauer Michael Hofstätter aus Meersburg den Sud mit echten Kakaobohnen, die ja herb im Geschmack sind, angesetzt hat. Dazu dunkles süßes Malz und unser Schützencraftbier war fertig Limited ist in diesem Fall ernst, da es nur 14 l davon gibt.

Gerichte:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Kristallweizen angesetzt, Shrimps € 4,80

„**Badischer Thunfisch**“ eine neue Hausspezialität (aus speziell gebeiztem und zubereitetem Schweinefleisch, schmeckt wie Thunfisch, ursprünglich Toskana), Linsensalat in Dunkelweizen-Vinaigrette mit Salzzitronen (Vorspeise) € 5,80

Hausgemachte Maultaschen mit Dunkelbier-Portwein-Zwiebeln mit Maronen, Salate der Saison (Speck in den Maultaschen Pökelsalz, Asorbinsäure Vit.C) € 11,80

Vegetarisch: Frischer Blattspinat in Pale-Ale Bierkremsoße, **Perlgraupenrisotto mit Hopfenblüten, Oszcypek gebraten, (geräucherter Schafskäse aus der hohen Tatra)**, Schwenkkartoffeln € 12,80

Spanferkel-Schmorbraten aus der Keule in Dunkelweizenbier-Senfsoße, Bayrisch Kraut, handgeschabte Spätzle € 13,80

Fischteller „gehopfte grüne Fee“, **Zanderfilet** gebraten und kleine **Zandermaultasche, Zanderklöschen** und **Wildfanggarnele** mit Maisels Citrilla-Craftbier-Limonen-Soße mit ein Schuss Absinth, frische Nudeln € 18,80

½ **Ente knusprig gebraten**, mit Kloster Andechs-Doppelbock-Portweinsoße mit Schalotten, Romanesco & Blumenkohl, Semmelknödel € 19,80

Feigen-Kardamomparfait mit sautierten Bananen & Malzbier-Karamellsoße € 5.80

Käsedessert, Hermannsdorfers Obatzer Backstoikäs, angemachter Romadur mit Kartoffelbrot € 4,50



Biere:

Aperitif:

„Pale Ale Maisel & Friends“ mit einem Hauch Absinth, 0,1 l € 3,80
oder

„Portbier“ dunkles Andechser Doppelbock mit Portwein, 0,1 l € 3,80

Hefeweizen mit Enziansirup oder Wacholdersirup 0,3 € 3,80

Maisel & Friends Citrilla, Craftbier mit fruchtigen Noten 0,33 Flasche € 3,80

(Schützenbier „Brown Chocolate Ale limited“ 0,1 l, nur ab Biermenü am 18.02.2017 € 2,50)

Maisel & Friends Pale Ale 0,33 l, Craftbier mit Spezialhopfen € 3,50

Andechs Doppelbockbier 0,5 l, gehört im Winter dazu € 3,80

Krombacher Weizen dunkel und hell € 3,40

Krombacher Pils 0,3 l € 2,70

Weihenstephan Original hell, (World Beer Award als bestes Münchner hell 2014 weltweit), Bier von der ältesten Brauerei der Welt, seit 1040.

0,5 l € 3,20

0,3 l € 2,60

Alkoholfreies Krombacher Pils 0,33 € 2,80

Malzbier alkoholfrei 0,33 € 2,80

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich nicht selbst herstelle, können Zusatzstoffe enthalten sein, die kennzeichnungspflichtig sind (Ascorbinsäure, Pökelsalz...). Das heißt nicht, dass wir nicht selbst und frisch kochen, wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.

En Guete

Thomas Hermannsdorfer