

t a g e s k a r t e

hubertus

BAR WIRTSCHAFT BIERGARTEN

cocktail der woche **Touch Down** **4,50**

t a g e s s a l a t

Bunter Salatteller mit gebackenen Röstiecken,
fruchtigem Honig-Currydressing und Baguette 7,90

t a g e s s u p p e

	Tasse	Terrine
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	2,50	3,20
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	2,90	3,90

t a g e s g e r i c h t e

Ofenfrischer Schweinsbraten in Mariabrunner Dunkelbiersauce,
mit Semmel und Kartoffelknödel, dazu Speck-Krautsalat 9,50

Biergartenteller hubertus mit Spareribs, Wurstsalat, kaltem Braten,
Essiggurke, Chicken Wings, Obazda und Breze 11,50

Obazda mit roten Zwiebelringen, Breze und Salatgarnitur 7,50

Kalter Braten mit Sahnemeerrettich, Essiggurke, roten Zwiebeln, Butter
und Breze 7,50

Tellersülze mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln 7,20

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit Pariser Pfefferrahmsauce,
Broccoli und Kartoffelkroketten 14,50

Maischolle Finkenwerder Art im Ganzen mit Speck und Zwiebelwürfeln
gebraten, dazu Bratkartoffeln 10,90

Gegrillte Hühnerbrust auf Spargelragout mit Kräuterbutter und Kroketten 9,90

Steinpilze und Champignons in Kräuterrahmsauce
mit abgebräunten Brezenknödel 9,50

Pfannengyros mit Tzatziki, Oliven, roten Zwiebeln und Pommes frites 8,90

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Apfel-Zwiebelrahmsauce und Bratkartoffeln 8,90

Frischer Rahmspinat mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln 7,90

d e s s e r t

Zwei Nutellapfannkuchen mit Vanilleeis und Schlagrahm 5,40

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagrahm 4,50

Warmer Apfelstrudel mit Nusseis und Schlagrahm 4,50

Rhabarber- Streuselkuchen mit Schlagrahm 2,90

für jede Beilagenänderung, bei sämtlichen Speisen,
erlauben wir uns -,80 zu berechnen, wir bitten um Verständnis