

# B E R G F E S T M E N U

## **KÄFER TRADITIONSBRETT'L**

GESELCHTER SCHINKEN VON DER METZGEREI MAX, LUFTGETROCKNETE SALAMIPRALINEN, GÄNSERILETTE, WIESN-LEBERWURST, RAUCHFRISCHE REGENSBURGER, OBAZDA, GEREIFTER TERGERNSEER BERGKÄSE, SCHNITTLAUCHBROT, WEINENDER RADI UND BUNTE RADIESERL MIT GROBEM SALZ, GEKOCHTE LANDEIER, FRUCHTIGE KIRSCHTOMATEN, SAUER EINGELEGT GÄUBODENGURKERL UND HANDAUFGESCHLAGENE HERZERLBUTTER, DAZU OFENFRISCHES JOSEPH BROT

\*\*\*\*

## **FRISCH GEGRILLTE ½ BAYERISCHE FRÜHMASTENTE**

GEGRILLTE BRUST UND HAXERL VON DER FREILAUFENDEN NIEDERBAYERISCHEN FRÜHMASTENTE, MIT KÄFER-KARTOFFELKNÖDEL, APFELKOPF MIT CALVADOS, BLAUKRAUT UND KRÄFTIGER ENTENSOÛE

\*\*\*\*

## **HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN**

IM RAINDL SERVIERT

MIT HAUSGEMACHTEM ZWETSCHGENRÖSTER, APFELKOPF UND RUMROSINEN

## **WEINEMPFEHLUNG**

### **2018 KÄFER GRAUBURGUNDER SPRÜCKEKLOPFER**

QUALITÄTSWEIN -TROCKEN- EMIL BAUER & SÖHNE - PFALZ  
PERFEKT AUSBALANCIERTER WEIN MIT EINZIGARTIGER HARMONIE UND  
BELEBENDER FRISCHE

\*\*\*\*

### **2014 SEIGNEURS D'AIGULHE**

COMTES VON NEIPPERG – CÔTES DE CASTILLON, BORDEAUX  
EIN WEIN, DER KRAFT UND FINESSE IN SICH VEREINT; DER WEICHE MERLOT VERSCHMILZT MIT DER DICHTHEIT UND  
KOMPLEXITÄT DES CABERNET FRANC

**IN DER PAUSCHALE VON 189€/PERSON SIND SOWOHL DAS AUSGEWÄHLTE MENU UND DIE WEINE, BIER SOWIE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (MINERALWASSER, TAFELWASSER, SÄFTE, APFELSAFTSCHORLE, COLA, FANTA, SPEZI, ZITRONENLIMONADE, KAFFEE) ENTHALTEN.**

PER ÜBERWEISUNG AN  
HYPOVEREINSBANK - KTO 15699719 - BLZ 700 202 70  
IBAN DE36 7002 0015 6997 19  
STEUERNUMMER 143/130/10792 - UST ID DE 267602720 - HR MÜNCHEN B181811  
GESCHÄFTSFÜHRER MANFRED HORATZ