

Omas Winterküche

05. Januar bis 31. März 2024



Omas Küche im Grauen Bären

15. bis 31. März 2024

Zum Anstoßen

Tafernwirt – Urige Hoibe vom Mariensteiner Brauhaus im Steinkrug serviert	0,5l	4,70
Mariensteiner Dunkel „1962“ im Steinkrug serviert	0,5l	4,50
Tafernwirt Sprizz mit Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	7,10

Vorweg

Kartoffelsuppe mit Lauch und Croutons	6,90
--	------

Hauptgang

Kalbslüngerl im Rahm mit Semmelknödel	12,50
Oma Rosa's Gemüseeeintopf (damals schon vegan)	13,90
„ Leberschädel “: Hackbraten mit Leber und Gemüse, Rahmsauce, Pilze, Semmelknödel	16,80
Krautwickerl mit Fleischfüllung und Kartoffelbrei	17,20
Lampflanzerl mit Champignons, Bratkartoffeln und Marktgemüse	17,20
Gemischtes Gekochtes : Im Wurzelsud gekochte Hühnerbrust, Kalbszunge und Ochsenfleisch mit Karotten, Blumenkohl und Blattspinat, Butterkartoffeln, Meerrettich	19,50
Gefüllte Loisachtaler Rinderroulade „bürgerlich“ in Rotweinsauce, Spätzle und gemischtem Salat	19,50

Was Süßes

Scheiterhaufen mit Äpfeln und Rosinen, Vanille-Eis	9,50
---	------

(alle Preise in Euro, nicht in Mark!)

