GERMERINGER

DAS GRIABIGE WIRTSHAUS

Leckere Lavendelschorle
5,90 €

UNSERE SCHPESCHL-KARTERL

Liebe Gäste,

auf unserer Schpeschl-Karterl findet Ihr immer ein paar besondere Schmankerl, die wir für Euch in unserer Hexenküche zaubern.

Das Jahr bietet so viele wunderbare saisonale Lebensmittel, dass es nie langweilig wird. Wir überraschen Euch gerne, ob mit Klassikern der bayrisch-deutschen Küche oder auch mal mit etwas Ausgefallenerem, denn stillsitzen können wir nicht so richtig gut und deshalb wollen alle Ideen raus!

Das ganze Germeringer-Team wünscht Euch einen guten Appetit und eine tolle Zeit bei uns.

Cremiger Knobitraum 8,90 €
Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croûtons

Herzenssuppe - Eine wärmende Suppe, die doppelt gut tut:
Mit jeder Portion spenden wir 1 € an Aktion Brücke e.V., um obdachlosen und bedürftigen Menschen zu helfen.

Lachs im Mangorausch 16,70 €
Lachs-Mango-Tatar auf Gin-Meerrettich-Creme, dazu Baguette

Knusprige Sharon 14,90 €
Sharon-Carpaccio mit Burrata und knusprigem Bacon

Knödel-Maroni-Affäre 20,50 €
Knödeltrio mit Rote-Bete-,Spinat- und Maronenknödel auf Salz-Karamell-Maronen, Salbeibutter und mit Rucola garniert
auf Wunsch: extra Maronensoße 3,50 €

Prickelndes Meeresglück 26,10 €
Fischtriologie mit schwarzem Zitronen-Risotto an frischem Blattspinat auf Prosecco-Schaum

Feige Teigtäschchen 18,90 €
Hausgemachte Feigen-Ravioli an geröstenen Maronen und Mandeln mit Granatapfelkernen und Salbeibutter

Ochse rockt den Trüffel 25,40 €
Ochsenbäckchen mit hausgemachter Trüffel-Kartoffel-Creme dazu Anis-Zimt-Karotten und Portwein-Jus

Quakende Gaumenfreude
Ente mit zwei kleinen Kartoffelknödeln und Blaukraut
½ Ente 24,90 €
¼ Ente 19,90 €

Hirsch Royal 25,90 €
Hirschgeschnetzeltes geschwenkt in Sauerkirschrahm mit Tagliatelle

Hirsch auf Abwegen 28,90 €
Hirschmedaillons mit Kartoffel-Orangen-Püree, gekrönt mit Rosenkohlblättern und Schokosoße

Etwas Süßes zum Abschluss?!

Die süße Bescherung 12,90 €
Cannelloni gefüllt mit Orangen-Mascarpone und Lebkuchen-Mousse

Frostige Versuchung 13,50 €
Marzipan-Pistazien-Eis-Lasagne mit warmer Mandarinencreme