

UNSERE SCHPESCHL-HERBST-KARTERL

LIEBE GÄSTE,

auf unserer Schpeschl-Herbst-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.

Kürbis küsst Croûton

6,80 €

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen
und Croûtons

Spätzle auf Tauchgang

6,80 €

Leberspätzle in Rinderkraftbrühe

Herbstlich elegant

17,30 €

hauchdünne geschnittene, geräucherte Enten-
brust mit karamellisierten Walnüssen angemacht
mit fruchtigem Preiselbeer-Dressing

Grünes Glück

19,90 €

Kräuter-Gnocchi in Orangenbutter mit Graved
Lachs garniert mit Rucola, karamellisiertem
Kürbis, Kürbiskernen und Orangenfilets

Der Brotlose – mit Haferflocken-Paddies

19,90 €

dazwischen Graved-Lachs mit Gurke-Merrettich-
Salat dazu ein frischer Ananas-Lauchsalat

Dunkle Versuchung

21,30 €

Schwarze Tagliatelle mit gebratenen Austern-
pilzen, karamellisiertem Kürbis, Kürbiskernen,
garniert mit Rucola

Klassisch gerollt

22,90 €

herzhafte Rinderroulade gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und saurer Gurke dazu gibt's Kartoffel-
Blaukraut-Stampf mit einem extra Blaukraut-
Häubchen

Herbstlicher Waldgenuss

26,80 €

Rehschäufel mit Thymianpolenta und einer
feinen Wachholder-Sahne-Soße mit Williams-
birne und Preiselbeeren

Fruchtig-wild

25,90 €

Hirschgeschnetzeltes geschwenkt in Sauer-
kirschrahm mit Rosenkohl-Serviettenknödel,
garniert mit Rosenkohl-Blättern

Quakende Gaumenfreude

mit zwei kleinen Kartoffelknödeln und Blaukraut

½ Ente

23,90 €

¼ Ente

19,90 €

Etwas Süßes zum Abschluss?!

Süße Verführung

9,30 €

Dampfnudel-Duett gefüllt mit Heidelbeeren und
Marille in cremiger Vanillesoße

Fruchtiger Abschluss

10,90 €

Apfelstrudel geschichtet mit fruchtigen
Apfelstreifen, Sahnehäubchen und ein Hauch
von Karamell