

Prickelnder
Fresco Spritz

8,90 €

Cocktail
des Monats

Tequila Sunrise 8,90 €

GERMERINGER
DAS GRIABIGE WIRTSHAUS

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.

Cremiges Knoblauchsüppchen

7,90 €

mit Croûtons

Scheiben von der geräucherten Entenbrust

16,20 €

auf einem Salatbett, mariniert mit einem Himbeer-Orangen-Dressing und dazu unser Hausbrot

Ein Hauch Fernweh

Schwarze Sushi Knödel

16,20 €

gefüllt mit Avocado-Frischkäse, serviert an einem asiatischen Lachstatar

Eine runde Sache

Spinat-Käse-Rote-Beete-Knödel

16,90 €

an einer im hausgemachten Salbeibutter, garniert mit Parmesanspäne und Rucola

Burj al Arab

16,70 €

Türmchen aus gegrilltem Ziegenkäse und Polenta, erbaut auf gegrilltem Ofengemüse

Backfisch „de Luxe“

Paniertes Zanderfilet

25,90 €

gefüllt mit hausebeiztem Lachs und Frischkäse, an Amarena-KirschsaUCE, dazu Zuckerschoten und ein Maronen-Kartoffel-Gratin

Lachsfilet

25,90 €

unter einer Kartoffelkruste dazu ein Erbsen-Minz-Püree, serviert auf Thymainschaum

Lammkarree

28,30 €

an einer feinen Rotwein-Kräuter-Jus, dazu mediterranes Gemüse und selbstgemachte Mandelkroketten

Unser Weihnachts-Cord on bleu

22,90 €

gefüllt mit hausgemachten Orangen-Frischkäse, Wacholderschinken und frischer Zimt-Birne, dazu resche Bratkartoffeln

„Weilmannsheil“

Hirschmedaillons

29,30 €

in einer Macadamia-Nusskruste an einer Rotwein-Thymian-Jus, dazu ein Süßkartoffelstampf und hausgemachtes Blaukraut

Back to the Roots

Feiner Rinderschmorbraten

22,10 €

in Rotweinsauce, dazu reichen wir ein hausgemachtes Blaukraut und Kartoffelknödel

Kalbsinvoltini

25,80 €

gefüllt mit Schwarzwälder-Schinken und Rucola auf schwarzen Nudeln in einer cremigen Parmesan-Zitronensauce

¼ Ente

19,90 €

½ Ente

24,90 €

jeweils mit selbstgemachten Blaukraut und Kartoffelknödel

Zum Kaffee dazu ...

Hausgemachte Lebkuchenknödel

10,80 €

an einem hauseigenem Mango-Ragout

Duett von erfrischendem Joghurt-Cassismousse und einem zartherben Schokomousse

11,50 €

auf Biskuit und Mandelkrokant

Ein winterlicher Genuss: Bratapfeltiramisu

9,90 €

eine köstliche Fusion aus zarten Bratäpfeln und dem klassischem italienischem Dessert