



GOTZINGER TROMMEL

Speiskardn

Lebernoggal, Griesnoggal oder Pfannenkuchn in einer Rindssuppm, auf Gotzinger Art gesottn	3,20 €
Rostbratwurst vom Würstlbrater auf der „Oidn Wiesn“ (ohne Schweinefett) mit Beilagen	6,00 €
Milzwurst gebacken mit hausgemachtn Erdäpfesalat	8,00 €
Portion de Privatier (wie Schweinsbraten, nur kleiner)	7,50 €
Rustikaler Schweinsbraten* mit aran reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bairischn Kraut und Knödln	9,50 €
Schweinsbrust mit Kalbsbrat gefüllt, Bairischn Kraut und Knödln	9,00 €
Saftiges Schweinsschnitzl Wiener Art in der Pfanne herausgebackn mit hausgemachtn Erdäpfesalat	11,50 €
Schweinshax mit aran reschn Schwartl in einer Braumeistersoß, Bairischn Kraut und Knödln	11,50 €
Reichsritterlicher Tafelspitz mit Rahmkren und hausgemachtn Erdäpfesalat	11,50 €
Seelachs mit feiner Remoulade u. hausgemachtn Erdäpfesalat	7,80 €
Reiwadatschi mit Apfekompott, je nach Größe	6,00–7,50 €
Kaiserschmarrn in Butter herausgebacken mit Apfekompott	8,00 €
Gmischer Salat nach der Jahreszeit	3,00 €
Apfestrudl mit Schlagrahm	3,00 €

*In Bayern sagt man Schweinsbraten, weil bei uns ein Schwein so groß ist, daß man mehrere Braten herausbringt. Beim Schweinebraten sind die Viecher so klein (Bonsai-Schweindl), daß mehrere Schweindl nötig sind, um einen Braten zu bekommen.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Steinsalz!