

Münchner Heimatgeschichten

Ein Abend voller Geschichten und Genuss

Menü

Lachs Carpaccio
Dünne Lachsscheiben mit Zitronen-Olivenöl-Dressing,
Kapern und Rucola

Steinpilzcremesuppe mit Kräuteröl

Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

vegetarische Alternative:

Kärntner Steinpilznudeln gefüllt mit Kartoffeln und Steinpilzen
mit ausgelassener Butter und frischen Kräutern

Apfelkücherl in Zimt-Zucker
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm