

## WOCHENKARTE

ab Montag, 18. September

Küche bis 23 Uhr

### Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Sa ab 14 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr

### Sonntag ab 12 Uhr ist Familientag

Braten und Vegetarisches  
zum kleinen Preis; Kinderteller

**Linsensuppe** 4,60  
mit Wiener Würstchen

**Kürbis-Gemüse Quiche** - veget. 7,90  
mit Kräuterquark und Salatbouquet

**Rotbarschfilet** 9,20  
- in Sesamkruste - mit  
Butterbroccoli und Kartoffelstampf

**Rinderroulade** 10,50  
mit Petersilienkartoffeln  
und Rotkohl

**Entenkeule** 10,90  
mit Orangensauce, Rosenkohl  
und Kartoffelgratin

**Gescmorter Lambraten** 12,80  
mit Thymianjus, dazu Speckbohnen  
und Rosmarinkartoffeln

### aus der Wurstküche

**Kalbsbratwurst** 6,70  
mit würziger Paprikasauce  
und Püree von der Süßkartoffel

## Bier & Bio

### VOM FASS

**Heller Stern** 0,2 l 1,90  
naturtrüb, ungefiltert 0,4 l 3,40

Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Hopfen  
(Hallertauer Herkules & Perle)  
Typ: klassisches Helles  
feinherb, frisch, prickelnd  
Stammwürze: 11,5%  
Bittereinheiten 20 BE

**Dunkler Stern** 0,2 l 2,00  
naturtrüb, ungefiltert 0,4 l 3,60

Wasser, Hopfen, Hefe, Gerstenmalz  
(Pilsnermalz, Farbmaltz,)  
Typ: klassisches Dunkles  
malzaromatisch, kräftig  
Stammwürze: 12,5%, 25 BE

**Stern Weisse** 0,3 l 2,90  
naturtrübes Weizenbier, obergärig 0,5 l 4,50

Wasser, Weizen- & Gerstenmalz,  
Hopfen, obergärige Hefe  
feinherb, frisch, prickelnd, unfiltriert  
Stammwürze: 12,5%, 20 BE

**Session IPS** 0,2 l 2,00  
leichtes Schankbier, strohgelb, 0,4 l 3,60  
fruchtig mit deutlichen Bitternoten  
aus der Hopfenmischung  
10,5% Stammwürze, 4,3% alk/vol, 35 BE

**SPEZIALAUSSCHANK**  
**Unertl Bio Dinkel-Weisse** 0,5 l 4,90

**Craft Beer**  
Angebot bitte beim  
Service erfragen

**Club Mate** 0,5l 4,20  
koffeinhaltige Erfrischung

## BIERCOCKTAILS

**Bier Caipi** 6,00  
brauner Tequila, Limettensaft,  
Rohrzucker, Ginger Ale und Helles Bier

**BaBe Rouge** 6,00  
Bacardi, Grenadine, Kirschsft  
und Helles Bier