

## VORSPEISEN

### **Brotzeit Brett'l**

Schinkenspeck, Leberkäs, kalter Schweinsbraten, Mettwurst, Landjäger, Emmentaler, Obatzter, Butter und Meerrettich dazu Bauernbrot

### **Bayerische Kartoffelcremesuppe mit Brez'n-CROUTONS**

## HAUPTGÄNGE

### **Schmankerlpfanderl**

Schweinsbraten, Rostbratwürstchen, halbe Schweinshaxe, Hähnchenhaxe, Geflügelbratwurst, paniertes Hähnchenbrustfilet mit Biersoße, Sauerkraut, Blaukraut und Kartoffelknödel

### **Grillpfanderl**

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, 2 Hähnchenhaxen, Bratwurstschnecke, buntem Gemüse und gebratenen Kartoffeln



### **Schweinspfanderl**

Schweinsbraten, Rostbratwurstl, halbe Schweinshaxe,  
mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelknödel

### **Geflügelpfanderl**

2 Hähnchenhaxen, Geflügelbratwurstl, panierte Hähnchenbrustfilet  
mit Biersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

## **DESSERT**

### **Karamellierter Kaiserschmarrn und Germknödel**

mit Schokoladencremefüllung  
mit Vanillesoße und Beerengrütze

Wir werden Ihnen die Gerichte als Tischbuffet servieren.

# GETRÄNKE

## Getränkeempfang

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen vorab einen Getränkeempfang an, damit Sie gemeinsam auf einen schönen Abend anstoßen können.

Wir empfehlen: Sekt und Orangensaft.

➤ Weitere Getränke auf Nachfrage.

## Die Getränkepauschale (ab 20 Personen)

beinhaltet unsere Hofbräu Bierspezialitäten, Rot- und Weißwein, sowie die gängigen Softgetränke und Säfte wie Fanta, Cola, Apfelsaft, etc.

## DEKORATION

Für jeden Anlass stellen wir gerne eine passende Dekoration zusammen. Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen zur Auswahl:

### **„O'zapft“ Oktoberfest:**

Tischläufer und Luftschlangen mit Rautenmuster,  
Papierservietten und Salzbrezn

### **Fröhliche Weihnachten:**

Weihnachtliche Tischläufer und Servietten,  
Dekosterne, Walnüsse und Weihnachtsstern

Zu Ihrer Veranstaltung gestalten wir Ihnen  
kostenfreie Menü-Karten, auf Wunsch mit Logo.