Schweizer Hof

Planegger Str. 14, 81241 muenchen
+4989881840

KOMPLETTE SPEISEKARTE

WÄRMENDES AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindfleischbrühe mit Pfannkuchen 6,10 €
Kräftige Rindfleischbrühe mit Pfannkuchen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl VEGETARISCH 7,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

DIE HANDSCHRIFT DER CHEFIN - FRISCHE UND GSUNDE SCHMANKERL-BOWLS

Da Hoamat Kracha (Schweizer Hof Bowl) 19,90 €
mit Hähnchenbruststreifen vom Grill als Topping unsere würzig-süße Chilisauce dazu Avocado, Gurken, Kirschtomaten, rote Beete, Karottensalat, Frühlingszwiebeln dazu lauwarmer Reis

Wok am Woid (Asiatische Bowl) 19,90 €
mit würzigen Glasnudeln, Edamame, gebratene Pilze, Paprika, Kirschtomaten,Frühlingszwiebeln, Cashewnüsse dazu gebackenes Hähnchenbrustfilet und Hausgemachtes Mango-Kokos-Dressing

VEGETARISCHE-SCHMANKERL

Hausgemachte Käse-Spätzle VEGETARISCH 16,90 €
aus Bio-Dinkelmehl mit Röstzwiebeln dazu kleiner gemischter Salat

Brezenknödel abgebräunt mit hausgemachte Rahmschwammerl VEGETARISCH 15,50 €
dazu kleiner gemischter-Salat

Überbackener Ziegenkäse mit Honig und abgebräunten Walnüsse VEGETARISCH 18,90 €
auf buntem Salat mit Kirschtomaten dazu Balsamicodressing

GEFLÜGEL-SCHMANKERL

Hähnchenschnitzel natur — **18,90 €**
mit Kräuterbutter, Rösti und frischem Gemüse

1/4 Regionale (Lugeder) Ente vom Grill — **20,90 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

1/2 Regionale (Lugeder) Ente vom Grill — **30,90 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Knakiger Romanasalat mit Caesar-Dressing — **17,90 €**
dazu Hähnchenbrustfilet vom Grill mit frischem Parmesan und Croutons

WILD-SCHMANKERL AUS EIGENEM REVIER

Hausgemachte Hirschbratwurstl 6 Stück — **18,90 €**
mit feinen Kräutern gewürzt, dazu Sauerkraut und Röstkartoffeln

Hirsch-Edelgulasch — **25,90 €**
mit hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren

Hirschbraten auf Wacholdersauce — **26,90 €**
dazu hausgemachten Spätzle , Speckrosenkohl und Preiselbeeren

GUADS VOM RIND & KALB

Rinderbrust mit Meerrettich — **19,90 €**
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Stück Wiener Schnitzel aus der Kalbslende — **29,90 €**
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Suppenfleisch mit Meerrettich — **20,90 €**
dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln

Allgäuer Rostbraten — **29,90 €**
mit hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln

INNEREIEN A LA WIRTSHAUS

Blut und Leberwurst mit Sauerkraut — **14,90 €**
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

Ganze vordere Surhax´n auf Sauerkraut — **19,90 €**
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

GUADS AUS SEE & FLUSS

Seelachsfilet im Augustiner Bierteig — **18,90 €**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade

Stück Matjesfilet mit Sylter Sauce — **16,90 €**
dazu Pellkartoffeln

SÜSSES AUS DER KÜCHE

Apfelkücherl im Bierteig gebacken (3 Stück) VEGETARISCH — **9,50 €**
mit Zimt-Zucker, Preiselbeeren und 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Kugeln Gemischtes Mövenpick-Eis mit Sahne VEGETARISCH — **8,50 €**

Fluffige Dampfnudel mit Vanillesauce VEGETARISCH — **8,90 €**