

Armbrustschützenzelt – Menu français 2022

POTAGES

Consommé Cèlestine <small>Aa B G P</small>	Pfannkuchensuppe	5,95
Bœuf soupe de nouilles <small>Aa B P 4</small>	Nudelsuppe Ochse	7,60
Consommé de quenelle de foie <small>Aa B P 4</small>	Leberknödelsuppe	7,25

SAUCISSES

Deux saucisses blanches <small>Aa G L 3 4 6</small>	Weißwürste	8,20
(jusqu'à 15.00 h)		
Quatre saucisses au porc avec	Schweinswürstl	13,50
Choucroute et salade de pommes de terre <small>Aa L P 1 2 4 6</small>		
Deux saucissies grillé avec choucroute <small>Aa P 4 6</small> ..	Bratwürste	13,20

DE LA CUISINE FROID

Viandes froides avec radis.....	Brotzeitbrettl	40,00
et raifort <small>Aa B F G H L P 2 3 4 6 9</small>		
Roti de porc	Schweinebr.kalt	15,20
froid avec pommes rissolées ₃		
Salade de cervelas garnie d'oignons <small>2 3 4 8</small>	Wurstsalat	11,80
Roastbeef, Sauce rémoulade	Roastbeef	19,80
et pommes rissolées <small>Aa B G L 1 2 9</small>		
Raifort et Radis.....	Radi,Radieserl	7,90
"Leberkäs" froid,	Leberkäs	11,80
et salade de pommes de terre <small>L P 1 2 3 4 6 9</small>		

POISSON

Saumon fumé avec pommes en robe des	Räucherlachs	19,25
champs avec crème fraîche <small>D G</small>		
Hareng franc garni avec des pommes,.....	Matjes	15,80
oignons et pommes nature à la crème aigre <small>Aa B D G L 2 3 9</small>		

SANS VINADE (végétarien et végétalien)

Salade mixte avec champignons <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	Schützensalat	15,65
"Spätzle" au fromage,	Käsespätzle	17,80
et oignons avec salade mixte <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>		
Stroudele à la légumes avec crème aigre	Gemüsestrudel	15,00
pommes nature <small>Aa B F G P R 1 3</small>		
Champignons à la crème,	Schwammerl in Rahm	20,90
quenelles de pain <small>Aa B G R</small>		
Potage Conti avec pommes de terre	Linseneintopf	13,50
et carottes (végétalien) <small>P 2 4</small>		
Goulasch lateral épicé	Seitangulasch	22,50
avec quenelles de pommes de terre (végétalien) <small>Aa-F-R-2-3-5</small>		

GARNITURE

Frites	Pommes frites	7,90
Garniture	sonstige Beilagen	4,80
Salade mixte <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	Salatteller	6,50

A gluten	F soja	N luepin	5 sulfuré
Aa blé	G lait / lactose	P céleri	6 phosphate
Ac orge	H noix	R sulfites	8 nitrate
B œufs	Ha amandes	1 colorant	9 édulcorants
C crustacé	K cacahuètes	2 conservateur	10 avec caféine
D poisson	L moutarde	3 Antioxydant	11 quinine
E mollusque	M sésame	4 exhausteurs de goût	

S'il vous plaît comprendre que la contamination croisée ne peut être exclue!

«

BOUILLI ET ROTI

1/2 canard avec choux rouge et quenelles <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	1/2 Ente	29,50
Rôti de porc, boulette de pommes de terre.....	Schweinebraten	19,90
et salade de choux <small>Aa P R 1 2 3 5</small>		
Bœuf bouilli avec raifort	Tellerfleisch	19,50
et salade de pommes de terre <small>L P 1 2 3 4</small>		
Bœuf braisé à la` aigre bavarois.....	Sauerbraten	21,75
avec "Spätzle" <small>Aa B G P 1</small>		
Porc rôti avec choucroute,	Bauernschmaus	19,90
saucisses aux porc et quenelles de foie <small>Aa B P R 1 4 5 8</small>		
Carré de porc avec salade de pommes de terre <small>Aa L P 1 2 4</small>	Bierbratli	18,50
Escalope de porc	Wiener Schnitzel	25,80
et salade de pommes de terre <small>Aa B L P 1 2 4</small>		
Portion de cochon de lait en broche	Spanferkel	25,80
avec quenelles et salade de choux <small>Aa P R 1 2 3 5</small>		
Goulache de cerf,	Hirschgulasch	24,25
"Spätzle" et aïelles rouges <small>Aa B G P R 3</small>		
Portion de cochon de lait et canard avec	Schmankerlteller	30,50
choux rouge, quenelles de pain <small>Aa B P R 1 3</small>		
Tournedo de boeuf,	Ochsenlende	30,90
champignons et pommes de terre avec crème fraiche <small>Aa G L P 1</small>		
1/2 Poulet	Hendl	13,50
Portion Jarret de porc	Schweinshaxe	23,70
roti avec quenelles <small>Aa P R 1 2 3 5</small>		

DESSERT

Strudel aux pommes creme	Apfelstrudel	9,85
sauce anglaise <small>Aa B G H a P 1</small>		
Brioche à la crème, sauce anglaise <small>Aa B G 1</small>	Dampfnudel	9,85
Crêpe de l'empereur en morceaux <small>Aa B G 3</small>	Kaiserschmarrn	15,80

BOISSONS

Mass Paulaner Oktoberfest bière <small>Ac</small>	1 l	13,50
Mass Radler <small>Ac</small>	1 l	13,50
Mass Paulaner Original Münchner Alkoholfrei <small>Ac ...</small> 1 l	1 l	13,50
la bière sans alcool		
Limonade, (boissons sans alcool) <small>1, 2 3, 10</small>	0,5 l	5,65
Eau et boissons gazeuses <small>1 2 3 10</small>	AFG ... 0,5 l	4,95
Sauvignon Blanc, A. Lageder (Südtirol, DOP) <small>R</small>	0,75 l	59,50
Grauburgunder, Rudolf Geil	0,75 l	36,80
(Rheinhessen,weiß,QbA,trocken) <small>R</small>		
Grauburgunder, Rudolf Geil, im Krügerl	0,4 l	19,95
(Rheinhessen,weiß,QbA,trocken) <small>R</small>		
Grüner Veltliner, Jamek (Südst.mark,weiß) im Krügerl <small>R</small> .	0,4 l	19,20
Blauer Zweigelt, Winzer Kreams (rot) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	17,80
Weinschorle <small>R</small>	0,5 l	10,50
Rilling Diadem Sekt (Hochgewächs) <small>R</small>	0,75 l	49,50
Rilling Diadem Sekt Piccolo im 0,2 l <small>R</small>	0,2 l	19,25
Champagne Moët & Chandon Imperial <small>R</small>	0,75 l ..	112,00
Champagne Moët & Chandon Rose Imperial <small>R</small> ..	0,75 l ..	135,00
Schützengeist (Obstler 38% vol.)	3 cl	7,40
Williamschrit Birnenbrand, (40% vol.).....	3 cl	8,20
Jaga Knutscher (Kräuterlikör 35% vol.)	3 cl	7,40
Walnusslikör (25% vol.)	3 cl	7,40
Weinberg-Pfirsich Likör (25% vol.)	3 cl	7,40
Café grande tasse <small>G</small>	Kaffee ..	8,20
Chocolat chaud, grande tasse <small>G</small>	Schokolade ..	8,20