

Liebe Gäste, willkommen im Biergarten am Muffatwerk.

Bitte beachten Sie: Getränke und Brotzeiten erhalten Sie, wie gewohnt, im Selbstbedienungsbereich. Warme Gerichte werden frisch für Sie zubereitet, sobald Sie an der Kasse bestellen und sind 5 bis 10 Minuten später an der Ausgabe abholbereit.

Brotzeit

Große Biobreze (4er)	3.40
Portion Butter	0.40
Scheibe Bauernbrot	0.90
Schnittlauchbrot	2.60
Portion Obazda	5.80
Saure Brezenknödel mit Radieserl	5.30
Mozzarella mit Tomaten	5.30
Frischkäsevariation	5.80
Portion Kartoffelsalat vegan	2.80
Kleiner gemischter Salat vegan	4.50
Bio-Pfefferbeißer	2.70
Portion Wurstsalat	6.80
Geräuchertes Forellenfilet »Fischzucht Aumühle«	7.80

Wetterinfo auf www.muffatwerk.de

Wettertelefon 089 45 87 50 73

Bei schönem Wetter ist der Biergarten ab 12 Uhr geöffnet.

Zertifizierter Ökobetrieb DE-ÖKO-006

Hinweise zu Allergenen und Inhaltsstoffen können an Kasse, Schank und den Küchenausgaben eingesehen werden.

Warme Küche

Spezialitäten vom Lavasteingrill:

1 Paar Herrmannsdorfer Bio-Bratwürste	6.20
mit Kartoffelsalat und/oder Sauerkraut	8.60
Bio-Schweinenackensteak	11.80
Makrele dauert ca. 15 Minuten	13.80
Lachsforellenfilet »Fischzucht Aumühle«	17.80
Bio-Hähnchenkeulensteak	14.80

mit wahlweise: Gemüse- und Blattsalatvariationen, gemischten Blattsalaten, Kartoffelsalat, Pellkartoffeln oder Sauerkraut

1 Paar Bio-Geflügelwiener »Bruderhahn Initiative Deutschland«	3.90
Münchner Sauerbraten vom Bio Rind mit Brezenknödel	15.80

Fleisch- und Geflügel vom Grill stammen aus ökologischer Aufzucht!

Vegetarisch

Pellkartoffeln mit Kräuterquark	5.80
Rahmschwammerl mit Brezenknödel	8.60
Veganes Gemüse-Curry mit Reis	11.50
Großer Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten	10.30
Portion Sauerkraut vegan	2.80

Süßes

»DAS EIS« bio im 125 ml Becher in mehreren leckeren Variationen	3.20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	4.80
Kleiner Schoko-Guglhupf mit Vanillesauce	4.80