

Biergarten

am Muffatwerk



klimaneutral gedruckt, mit Pflanzfarben und Ökostrom · www.senser-druck.de

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	5.80
Mozzarella mit Tomaten	5.30
Frischkäsevariation	5.80
Portion Kartoffelsalat	2.80
Kleiner gemischter Salat	4.20
Sauer eingelegtes Gemüse	4.80
Bio-Pfefferbeißer	2.50
Portion Wurstsalat	6.50
Geräuchertes Forellenfilet »Fischzucht Aumühle«	7.30

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	8.20
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-Wiener	3.90
Münchner Sauerbraten vom Bio Rind mit Brezenknödel	14.60

Fleisch- und Geflügel vom Grill stammen aus ökologischer Aufzucht!

Vegetarisch

Pellkartoffeln mit Kräuterquark	5.80
Vegane Lasagne mit Blattsalat	8.80
Großer Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten	9.50
Rahmschwammerl mit Brezenknödel	7.80
Portion Sauerkraut	2.80

Süßes

Bio-Steckerleis Himbeer klein für Kinder	1.40
Bio- Bechereis Schoko/Mango	2.80
Bio »Magnum« Vanille	2.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	4.80
Kleiner Schoko-Guglhupf mit Vanillesauce	4.80