

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)	3.60
Portion Butter	0.40
Scheibe Bauernbrot	1.00
Schnittlauchbrot	2.80
Portion Obazda	6.70
Feta mit Oliven	3.80
Mozzarella mit Tomaten	5.30
Portion Hummus *	5.60
Portion Kartoffelsalat *	3.00
Kleiner gemischter Salat *	5.60
Bio-Pfefferbeißer	2.80
Portion Wurstsalat	6.80
Geräuchertes Forellenfilet »Fischzucht Birnbaum«	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	6.40
mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut	9.20
Bio-Schweinenackensteak	11.80
Makrele dauert ca. 15 Minuten	14.80
Saiblingsfilet »Fischzucht Birnbaum«	17.80
Bio-Hähnchenkeule	14.80

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

1 Paar Bio-Geflügelwiener	3.90
Münchner Tellerfleisch vom Bio-Rind im Wurzelsud mit Kartoffeln und frischem Meerrettich	15.80

Fleisch- und Geflügel vom Grill stammen aus ökologischer Aufzucht.
* vegan

Vegetarisch

Pellkartoffeln mit Kräuterquark	5.80
Rahmschwammerl mit Brezenknödel	9.60
Veganes Gemüse-Curry mit Reis *	11.50
Großer Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten *	10.80
Portion Sauerkraut *	3.00

Süßes

»DAS EIS« bio	
in 125 ml Becher in mehreren leckeren Variationen	3.20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	4.80
Kleiner Schokoguglhupf mit Vanillesauce	4.80

Biergarten

am Muffatwerk



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