

Brotzeiten

Spuntino

Brezel 3,50
Tipico pane tedesco intrecciato e ambrato ricoperto di sale grosso

Salamibrezzen 1,00 cad.
Piccoli salamini intrecciati di carne di maiale, carne di manzo e speck da stuzzicare con una bella birra Weiss

Bayerische Brotzeit Platte 23,50
Tagliere misto di affettati tipici Bavaresi

Kräuterschinken - prosciutto cotto con una crosta alle erbe

Nussschinken - prosciutto crudo leggermente affumicato

Kräutertaler - salame Bavarese con una crosta di sale ed erbe

Hierschinken - affettato tipico a base di maiale con una miscela di erbe e macis

Kümmelwurst - affettato tipico a base di maiale con semi di cumino

Knödel und Spätzle

Canederli e Gnocchetti

Semmelknödel 22,50
Canederli di pane bianco spadellati con mele Golden, speck e cipolla bianca

Spätzle 19,95
Gnocchetti bianchi e verdi con speck, panna e funghi porcini trifolati

Fleischgerichte

Piatti di carne

Original Münchner Weisswürste .22,55
Originali salsicce di vitello bianche aromatizzate con prezzemolo e cipolle bianche, bollite in un brodo vegetale

Nürnberger Rostbratwürstel 23,90
Salsicce di maiale Norimberga aromatizzate alla maggiorana alla piastra

Curry-Wurst 25,30
Salsiccia di maiale, concentrato di pomodoro e Worcester passata alla piastra e spolverata di curry dolce o piccante

Bayerisches Gulasch 29,95
Bocconcini di manzo stufato con cipolle, pomodoro, peperoni, paprica, vino bianco, aglio e cumino

Schweinschaxen 29,95
Stinco di maiale aromatizzato alla senape dolce Bavarese cotto a bassa temperatura con la birra Erdinger

Schnitzel 26,95
Fettina di lonza di maiale battuta sottilmente e impanata con uova e farina

I piatti di carne vengono accompagnate con:
Kren - Rafanom Sauerkraut - Crauti Bianchi, Süsset Senf
Senape Dolce, Brathkartoffeln - Patate Rosolate

Nachspeise

Dolce

Marillen-Zwetschgen-Schokoladen Knödel .8,80
Canederli ripieni di albicocche, prugne o cioccolato su crema di vaniglia

Bier

Kadler Birra chiara e limonata 4.10

Flaschenbier Birra in Bottiglia

Erdinger 33 cl Weissbier 4.90

Franziskaner 50 cl Weissbier 7.00

Hofbräu Original 50 cl Chiara 5.00

Wein vino

Weisswein Riesling Graf Burgenthal 1dl 4.80

Weisswein Weissburg Mosel 1dl 5.00

Rotwein Spätburg 1dl 7.90

Alkoholfrei Getränke Senzalcool

Almdudler Kräuterlimonade Limonata di erbe ... 4.00

Apfelschorle Succo di mele e acqua gassata 4.00

MÖVENPICK
Albergo Touring

Brezel

Pane intrecciato fatto di una pasta salata. Può essere di diverse grandezze e di solito è cosparso di sale grosso.
La Brezn deriva dal pane a ciambella romano, molto diffuso nei monasteri bavaresi.

Semmelknödel

I semmelknödel sono fatti di panini bianchi (Semmel), uova, cipolla, latte e vantano una lunga tradizione.
Così, per esempio, una famosa leggenda racconta di una coraggiosa ragazza della Bassa Baviera che, nel XIII secolo, riuscì a mettere in fuga una truppa militare regia usando gli Knödel come proiettili.

Kren

È una radice bianca e viene spesso grattugiata per servirla con la carne oppure con del pesce affumicato.
Il rafano è molto piccante ed è eccellente con il lombo di manzo.

Süsser Senf

La senape dolce è un preparato squisitissimo, usato per condire i piatti, soprattutto la salsiccia bianca di Monaco.
Si distingue dalle altre senapi per il suo inconfondibile gusto dolce.
Nel 1854, il monacense Johann Conrad Develey inventò la senape dolce facendo bollire, insieme con la senape, aceto, zucchero e spezie. Il preparato mescolato all'acqua, al sale e alle cipolle, diede alla senape un gusto prelibato.

MÖVENPICK

Albergo Touring

Le Specialità
Bavaresi