



„Flying Service“

- aus der Hand in den Mund oder auf „Bayerisch“ - Fingerfood

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!
8 – 10 kleine Gerichte entsprechen etwa einem 3-Gang-Menü. Selbstverständlich können wir Ihnen darüber hinaus noch weitere Kleinigkeiten à la Saison anbieten – bitte geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt.

Klassiker

Melone mit San Daniele Schinken	3,90 €
Tatar „du Chef“ mit Holzofenbrot	4,50 €
Gemüse-Antipasti mit gebrochenem Parmesan und Pesto	3,80 €
Krabben-Pfirsich-Cocktail mit Stangensellerie	4,80 €
Tomaten-Mozzarella mit Basilikummarinade	3,60 €

Suppen

Kleine Kartoffelsuppe mit Parmakrusteln	2,90 €
Kokos-Curry-Cappuccino	3,50 €
„Tafelspitz-Espresso“ mit Meerrettich-Milchschaum	3,50 €

Pikantes

Rauchlachs auf Meerrettich-Rösti mit Schmand	4,90 €
Angeschmolzener Gorgonzola mit Birne und Bierbrot	3,90 €
Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeerkraut mit Portweinjus	4,60 €
Garnelen-Schaschlik mit scharfer Aprikosensoße	4,80 €

Extravagantes

Spiegelei auf Parmesan-Spinat	3,80 €
Kalbsfilet auf Thunfisch-Orangensoße	4,80 €
Champagner-Sauerkraut-Risotto mit Mango	3,60 €
Gebackene Meerzungen-Streifen mit Zitronen-Weißbiercreme	3,90 €
Scharfe Tomaten-Orangennudeln	3,60 €

Bayerisches

Zander auf Apfelkraut mit Speckcroûtons	4,20 €
Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Krautsalat mit Brezncroûtons	4,00 €
Original Nürnberger Bratwürstl auf Weißbierkraut	3,50 €
„Giesinger Katzenschrei“ (Gröstl mit Fleisch und Kartoffeln)	3,50 €
Käse-Krautspätzle mit braunen Bierzwiebeln	3,60 €
Ochsenfleischstückerl auf Meerrettichgemüse	4,50 €

Süßes

Mousse au chocolat mit einem Hauch Chili im Minikelch	3,90 €
Champagner-Weißbier-Tiramisu	3,90 €
Zitronen-Sorbet mit Prosecco	4,10 €
Berengrütze mit Amaretto-Vanillesoße	3,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Preiselbeeren	4,10 €