



在我们巴伐利亚州。。。。。

- 13 肝泥团子汤
- 435 白香肠（2根）和八字面包圈（13.00h）
 - 850 巴伐利亚蔬菜汤
 - 845 牛肺和面包团子
 - 437 烤香肠配酸白菜（1）
 - 812 自制冻猪头肉和香煎薯块
- 103 肝泥肉肠片配荷包蛋和土豆沙拉（1, 2, 3, 6）
 - 32 熏肉油煎饼配生菜（1, 2, 3）
 - 33 黄油蛋饼配葡萄干和苹果酱
 - 113 奶油菌菇和面包团子
- 304 什锦团子盘：熏肉团子, 酸团子, 肝泥团子和酸白菜
 - 825 奶酪面饼配生菜
 - 810 不同 香肠 并且 配酸白菜
 - 836 煎猪排配面包团子和巴伐利亚酸白菜
- 106 农家盛宴：煎猪排, 熏制牛腩, 肝泥肉肠片, 香肠, 酸白菜和面包团子（1, 2, 3, 6）
 - 108 猪蹄膀（半只）配酸白菜和面包团子
- 122 烧烤梭鱼排浇李斯陵白葡萄酒酱汁, 配番茄、西葫芦瓜和煮咸黄油土豆
 - 894 杏子团子配水果酱汁（要等15分钟左右）
 - 908 热苹果炸饼配香草冰激凌

- 对脚注（数字代码）的解释请参见菜单最后一页 -



餐前开胃菜

12

不同熏鱼精选熏制鲑鱼配生菜叶, 带奶油山葵和土豆煎饼.....

07

带橄榄油调味汁和白面包..... 番茄, 白干酪和罗勒,

08

下衬脆口的沙拉和白面包..... 蒜烤虾,

..... 11, 80

汤锅类

05 面条汤.....

番茄酱汁汤.....

13 肝泥团子汤.....

炖牛肉汤.....

15 法国洋葱汤.....

大蒜汤.....

素食类 — 清淡类

11

宽面条配烤鲑鱼条和西葫芦瓜.....

609

蔬菜拼盘配荷包蛋和煮咸土豆.....

818

土豆煎饼配苹果酱.....

452

什锦蔬菜沙拉.....

20

希腊蔬菜沙拉: 羊乳酪, 橄榄和五彩蔬菜沙拉.....

24

“尼斯”蔬菜沙拉: 有金枪鱼、绿豆子、番茄, 衬以生菜叶.....

21

生菜配烤火鸡胸脯肉条和松子.....

鱼类

119

烤鳕鱼排配蛋黄酱和土豆沙拉.....
.....

121

黄油炸比目鱼排, 配煮咸土豆和五彩蔬菜沙拉.....

124

黄油烤鳟鱼配煮咸黄油土豆和生菜叶.....
.....

2人份菜肴

219

盛宴大盘

(按本餐馆的方式配菜) (1, 2, 3)

220 黄金牛排 (450克牛排, 用餐时再切开)

浇以蛋黄酱, 配不同时蔬和锡纸包烤土豆.....

...

- 一种蔬菜、土豆、团子、面食或米饭 欧元 -

455

457

459

460

461

- 一块糕点 欧元



煎炸类和烧烤类

805

奶油火鸡薄片配西葫芦瓜和黄油饭.....
.....

610

嫩火鸡排配荷兰酸辣酱, 西兰花和土豆饼.....
.....

200

维也纳炸猪排配烤土豆和五彩蔬菜沙拉.....
.....

318

奶油猪肉薄片配蘑菇和本馆自制鸡蛋面.....
.....

77

“慕尼黑式”黄油烤猪背排配蘑菇、熏肉和土豆饼 (1, 2, 3)

201

吉普赛肉串: 烧烤肉块配咖喱饭和精制配菜.....
.....

211 夹心 (奶酪和火腿) 牛犊肉排配薯条和五彩蔬菜沙拉 (1, 2, 4, 5)

213

香煎洋葱牛排配香煎土豆和五彩蔬菜沙拉.....
.....

212

安古斯大块牛排配刀豆和香煎土豆 (1, 2, 3)

215

黑椒牛排配豆束和锡纸包烤土豆 (1, 2, 3)

115

“古茨海尔式”鹿肉排配炸土豆条和威廉梨.....
.....

116 “胡伯图斯皇室”鹿肉配杏茸菇, 精制野味酱汁,
带刀豆、炸土豆条和小红梅 (1, 2, 3)

小吃类和土司面包类

406	贝希特斯加登肥肉面包配山葵, 带配菜.....
401	香煎面包, 带精制配菜和山葵.....
411	香肠沙拉配洋葱和裸麦面包 (1, 2)
412	瑞士香肠沙拉配奶酪.....
418	裸麦面包大盘: 熏肉、香肠 奶酪 炸面包、黄油和裸麦面包 (1, 2, 3)
302	夏威夷土司面包配小红梅和组合蔬菜沙拉 (1, 2, 4, 5)
307	猪背肉土司面包配微辣酱汁和组合沙拉.....
614	美食家土司面包配牛肉里脊和猪肉里脊, 带蘑菇 熏肉和荷兰酸辣酱.....

对脚注 (数字代码) 的解释: 1=含防腐剂, 2=含抗氧化剂,
3=含味精, 4=含磷酸盐, 5=含乳蛋白质, 6=含硫磺