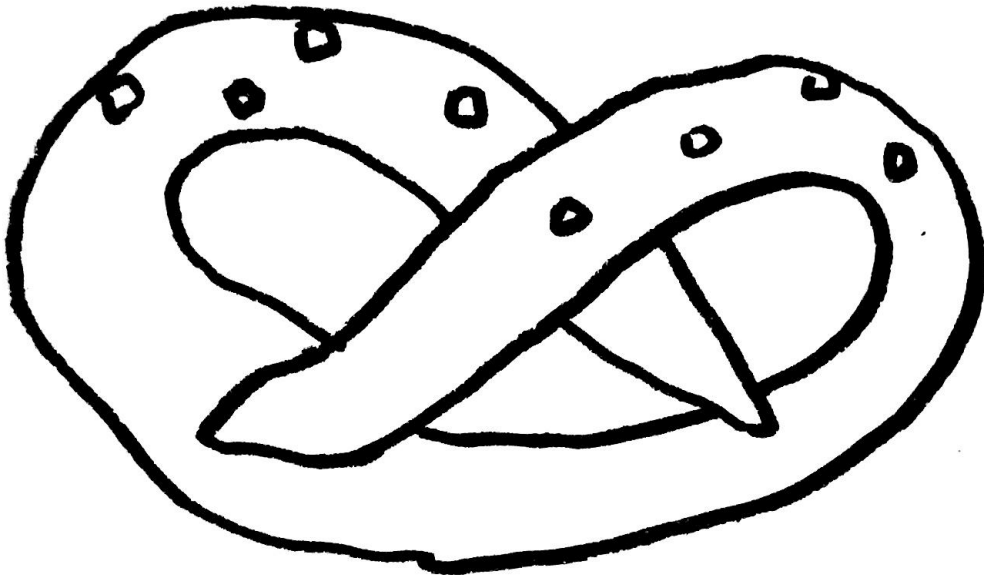


OKTOBERFEST

07.09. – 03.10.2023

Mo – Fr 17.00– 21.00 Uhr | Sa – So 12.00 – 21.00 Uhr



APERITIF



SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Eis –
der neue Aperitif aus Italien mit
der Süße sonnengereifter
sizilianischer Blutorangen

0,2 l 7,90 €

APERITIF ALKOHOLFREI

BERRY FLOREALE

Martini Floreale, Schweppes Wild
Berry, Soda, Beeren, Eis – als
Alternative zum Lillet Wild Berry

0,2 l 6,50 €

SANBITTER SPRITZ

Sanbitter, Sparkling Riesling, Soda,
Eis – als Alternative zum Aperol
Spritz

0,2 l 6,50 €

DIGESTIF

SCHEIBEL GOLD-QUITTE

– limitierte Edition –
Quittenbrand mit herrlichen
Aromen

2 cl 5,90 €

nichts passt besser zum
Oktoberfest als ein frisch
gezapftes Grohe...

GROHE MÄRZEN

früher galt das Märzen als das
klassische Oktoberfestbier.
Seinen malzaromatischen
Charakter und die tiefe
Bernsteinfarbe erhält es durch fünf
verschiedene Spezialmalze.
Prägnant vollmundig mit einer
leichten Röstnote.

0,3 l 3,60 €

0,5 l 5,20 €

Pfungstädter Schwarzbier 1831
Röstmalzaroma – 5,3 % vol.

0,33 l Flasche 3,60 €

BROTZEIT

ZWEI MÜNCHNER WEISSWÜRSTE
in Rinderkraftbrühe, dazu süßer Senf und Brezel
9,90 €

OBAZDA
mit Zwiebelringen, Radi und
Malz-Bergbauernbrot
8,90 €

BREZEL
1,70 €

DEFTIG

HALBE BAUERNENTE
mit Honig glasiert an eigener Sauce, dazu Blaukraut
und leicht angebratenen Serviettenknödeln
26,90 €

SCHWEINSHAXE
ca. 650 g, gepökelt, über Nacht gegart und im Ofen gebacken,
mit Specksauerkraut und Kräuterkartoffeln
19,90 €

GULASCH VOM WILDSCHWEIN
aus hessischen Wäldern in Rotweinsauce geschmort, serviert
mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne
18,50 €

SÜSS

APFELSTRUDEL
mit gerösteten Mandeln und Vanillesahne
6,50 €

Sitte

Restaurant



www.blauer-engel.de/uz14a

Druck auf 100 % Altpapier
Wir nutzen 100 % Ökostrom
Oktoberfest_07.09.2023