

# Nachmittagskarte

(Aus arbeitstechnischen Gründen, Vorbereitungsarbeiten, gibt es am  
Nachmittag ausschließlich die „Kleine Karte“.)

14.30 -17.30 Uhr

(Samstag, Sonntag und Feiertags durchgehend „Warme Küche“)

<b>Leberknödel- oder Frittatensuppe</b>		<b>5,30</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) mit Preiselbeeren, Pommes oder Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln dazu Salat	groß 15,50	klein 10,50
Gebackener <b>Camembert</b> mit Salat und Preiselbeeren		11,50
<hr/>		
1 Stück frische Weißwurst <small>Magnus Bauch München</small> mit süßem Senf	2,90	1 Breze 1,50
Obazda mit Zwiebeln und 1 Breze		10,00
Portion Leberkas mit Kartoffelsalat *zusätzliches Spiegelei 2,00		10,00
Freisinger Brotzeiteller <small>mit Brot und Breze</small>	groß 17,50	klein 11,50
Bayr. Wurstsalat mit Zwiebeln und 1 Stück. Brot oder 1 Breze		10,00
Schweizer Wurstsalat mit 1 Stück. Brot oder 1 Breze		11,00
Nürnberger Rostbratwürstel mit Bratensauce	6 Stück	9,90
und Sauerkraut dazu 1 Stück. Brot oder 1 Breze	9 Stück	13,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat		12,00
Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödeln und Salat		12,00
Huber Burger (180g pures Rindfleisch) mit kräftiger spezielsauce, Pommes und Salat <small>extra cheese 1,00 extra bacon 1,00 extra cheesebacon 2,00</small>		14,50
Ofenfrischer Krustenbraten mit Mischknödel und Speckkrautsalat	groß 15,50	klein 10,50
Knackiger Salat mit Backhendlstreifen		19,00
<hr/>		
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne		6,50
Marillenpalatschinken mit Sorbet und Sahne	1 Stück 5,80	2 Stück 8,50
<small>(Mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen) (natürlich hausgemacht)</small>		
Gemischtes Eis	ohne Sahne 5,00	mit Sahne 6,00