

Einfach, boarisch, guad!

Das *Kastl* Zupfbrot mit Miso-Butter

2 Debreziner, gekocht oder gebraten, vom Frischholz / Kren / Senf / Holzofenbrot

Aufstrich-Dreierlei mit dem *Kastl* Zupfbrot

Currywurst mit Pommes / hausgemachte Soße

Portion Pommes mit Ketchup oder Majo

Flammkuchen / Speck / Zwiebel / Schnittlauch

Der *Kastl* Flammkuchen / Ziegenkäse/ Feige / Honig

Der *Kastl* Backhendlsalat

Niederbayerisches geräuchertes Forellenfilet / Sahnekren / Brotkorb vom Schleich

Südtiroler Speck auf der Bierfassdaube serviert / Butter / Brotkorb vom Schleich

Die *Kastl* Speck und Bio-Käseplatte

Bester Südtiroler Speck und Bio-Käsesorten von der Käserei Johannesbrunn
dazu Brotkorb vom Schleich

Heiße Bio-Ofenkartoffel vom Oama-Hof
Kräutertopfen / Balsamico-Zwiebeln / Speck / Salat

Kleiner Beilagensalat

Was Süßes zum Schluß

Jede Woche eine neue Überraschung!

Hausgemachte Knödelspezialitäten

Kaspressknödelsuppe

2 Stück Kaspressknödel
auf knackig frischem Blattsalat

3 Stück Spinatknödel/Butter/Grana Padano
auf knackig frischem Blattsalat

3 Stück Raner-Knödel / Walnuß / Rucola
auf einer cremigen Gorgonzola-Grana Padano-Sauce

Knödeltrilogie Kaspress / Spinat / Raner
mit Beilagen

Die *Kastl* „Bomb Suprise“

Der gezupfte Schweinsbraten im Knödel
mit Speckkraut im Pfandl serviert

Das *Kastl*-Gröstl im Pfandl serviert
Knödel / Schweiners / Zwiebel / Spiegelei

Alle Preise verstehen sich in Euro

und inclusive der gesetzlichen MWST

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Das Kastl

einfach gmiatlich zamsitzen!

Reservierungen unter 0179 / 2227275