

Sivesterkarte

Alles kann zu einem 3,4,5,6,7,8...Gänge Menü gemacht werden!

Vorspeisen

2020 Karottensuppe €3,40

Und des scho 2019! Wintergewürze, Orangen Schmand

Partysupperl €3,40

Hausgemachte Brühe, Leberknödel, Graisnockerl, Brät, Gmais

Kaaspressknödel €8,90

Gebratene hausgemachte Kaaspressknödel, Trüffel Soß, gebratene Kräuter

Salat

Vogelkernsalat €8,60

Grüner gemischter Salat, Tofu oder Puten oder Rinderstreifen, Quinoa, Graupen, Sonnenblumen und Kürbis Kerne, Süße Senf Vinaigrette



Hauptspeisen

Alle Speisen werden mit gemischtem Salat serviert

Vegane Nudelpfanne €9,60

Tofu, Graupen, Quinoa, Gemüse, frische Kräuter, Olivenöl im Alutascherl

Gebratenes Lachsfilet €14,40

Lachsfilet „Waldnaabton“ im Blätterteig, [Bazi's Wellington], Gemüse

Zweierlei von Zander €14,40

Gegrillt mit Orangenbutter und Zanderküchle mit Specksoß, Erdäpfel Gmais

Lendchen €15,90

Im Ganzen gerillt, Pfefferlsoß, hausgemachtes Kartoffelgratin, Salat

Rinderfilet €18,80

Rinderfilet im Speck-Hackmantel, Rotwein Soß, Gmais, gemischte Pommes, hausgemachtes Ketchup

Rehgulasch €16,90

Oberpfälzer Reh Gulasch, Nuss Schmand Haselnuss Spätzle

Nachspeisen

Panna Cotta €4,90

Dreifarbige Schoko Panna Cotta

Heiße Liebe deluxe €4,90

Vanille Eis, heiße Waldbeeren, Sahne

Winterstrudel €5,60

Mit Zimt, Eis oder Vanille Orangen Soße

**Frohes und erfolgreiches 2020 vom gesamten WAM Bazi Team, Kummts
wieda!!!**