

Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Reindl-Menü

Braten Reindl Wahlweise mit Vorspeise und Dessert

*Tattenbach Brotzeitbrett l mit kaltem Braten, Kaminwürzen, hausgemachten Obazdn,
Tiroler Bergkäse, Kräuterbutter und Kren.
Garniert mit Essiggurken, Salatbuket und Zwiebeln.
Dazu reichen wir Ihnen ofenfrische Brez`n Stangerl Hausbrot, sowie Baguette*

6,90 € / pro Person (im Menü)

*Gemischtes Braten Reindl mit:
Hausgemachten Kalbspflanzerl, Ofenfrischem Krustenschweinebraten
und Tranchierter Bauern-Ente*

*Dazu servieren wir:
Semmel- und Kartoffelknödel, Speckkrautsalat,
Apfelblaukraut, Dunkelbiersoße und Rosmarinjus.*

20,80 € / Person

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten Apfelkompott

5,90 € pro Person (im Menü)

Alle Speisen werden im Reindl und Pfannen auf den Tischen eingestellt.

Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Menüvariation

Gemeinsame Vorspeise und Dessert, der Hauptgang ist flexibel

*Festtagssuppe
mit Griesnockerl
Leberspätzle und Flädle*

*Ofenfrischer Krustenschweinsbraten in Augustiner Dunkelbiersoße
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat
23,70 € pro Menü*

oder

*¼ Bauernente mit Kartoffelknödel
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut
und Rosmarinjus
27,60 € pro Menü*

Oder

*Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 220 g)
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat
29,60 € pro Menü*

oder

*Hirschedelgulasch in Nussrahm mit Butterspätzle
und Preiselbeeren
28,70 € pro Menü
(Nur in den Herbst- und Wintermonaten)*

*Tiroler Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel
und hausgemachter Vanillesoße*

Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Suppen, Vor-, Hauptspeisen und Desserts

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

Gemeinsame Vorspeise und Dessert, der Hauptgang ist flexibel

Suppen und Vorspeisen:

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum € 4,90

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage € 4,70

Hausgemachter Obazda € 7,90

Kleines Tattenbach Brotzeitbrett l € 6,90

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße € 12,90

Hauptspeisen:

Hirschedelgulasch

in Nussrahm mit Butterspätzle

und Preiselbeeren € 16,90

(Nur in den Herbst- und Wintermonaten)

Wildpflanzlerl

mit glacierten Maronen, Butterspätzle,

Wachholderrahmsoße und Preiselbeeren € 14,90

(Nur in den Herbst- und Wintermonaten)

1/4 oder 1/2 Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel,

Apfelblaukraut und Rosmarinjus € 12,80 oder € 16,80

Holzfüllersteak vom Bio Schweinenacken mit Bratkartoffeln,

Kräuterbutter, Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 14,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln,

Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 17,80

Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



Tattenbachstraße 6 - D-80538 München
U4/U5 Lehel - Nähe Thierschplatz
Tel. 089-22 52 68 - Fax 089-210 43 822

Hauptspeisen:

*Wiener Riesenschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und gemischtem Salat 17,90 €*

*Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten in Dunkelbiersoße
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat 11,90 €*

Vegetarisch:

*Hausgemachte Käsespätzle (Bio-Eier & Bergkäse)
mit selbstgemachten Röstzwiebeln 8,90 €*

*Blattsalate mit lauwarmem Ziegenkäse, Walnüssen und
Feigenkonfitüre, dazu gemischter Brotkorb 13,80 €*

*Abgebräunte Knödel (Semmel & Kartoffel) mit Bio-Ei, Zwiebeln,
gemischtem Salat (wahlweise mit Tomaten- oder Bratensoße) 8,90 €*

Vegan:

*Gemischte Salate der Saison mit gebratenen Austernpilzen, frischen Kräutern,
und Lauchzwiebeln dazu gemischter Brotkorb 12,90 €*

Desserts

Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn (Bio-Eier) 9,50 €

*Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern,
Waldbeerenkompott und Sahne 4,90 €*

*Tiroler Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel
und hausgemachter Vanillesoße 4,90 €*

Möglichkeiten der Speisenauswahl für Ihre Gesellschaft:

- Die Gäste wählen sich aus unserer Standardkarte Ihre Speisen mit einer gemeinsamen Brotzeit als kleine Vorspeise vorab
- Die Gäste entscheiden sich für das gemischte Bratenreindl wahlweise mit Vorspeise / Dessert
- Die Gäste entscheiden sich für die Menüvariation mit flexiblen Hauptgängen, gemeinsamer Vorspeise und gemeinsames Dessert
- Die Gäste entscheiden sich für ein Menü aus den Speisenvorschlägen mit gemeinsamer Vorspeise und gemeinsamen Dessert