

# 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