

38. Lengenfelder Bierwochen mit Traditionsgerichten

14.3. – 20.3.2019

Topinambursupperl mit geräuchertem Bachsaibling vom Fischer Grasse - 6,00

Sauerbraten vom Oberpfälzer Junghirsch mit Breznknödel & Wirsing - 19,50

Rote Bete Gnocchi mit Meerrettich & Haselnüssen - 14,90

21.3. – 27.3.2019

Hirschkraftbrühe mit Maultascherl 6,00

Winkler Bräu Grillschinken im Bierteig gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat - 14,90

Schupfnudeln (Bauchstecherla) mit fassfrischem Sauerkraut & Salbeischaum - 14,90

28.3. – 3.4.2019

Gerstlsuppe mit Gemüse & Schinken - 6,00

Krautwicklerl vom Charolais Weiderind mit Kartoffelpürée & Blaukraut - 17,90

Das Beste vom Kalb – Zunge, Leber, Bries – mit Frühlingssalaten - 16,90

4.4. – 10.4.2019

Leichte Sauerkrautsuppe mit Blunzcroutons - 5,50

Gewürzbrustspitz vom Hällischen Landschwein mit karamellisiertem Treviso & Kartoffelknöderl - 14,90

Kräuter-Brotknöpfe mit Zwiebelconfit & Bergkäse - 14,90

11.4. – 18.4.2019

Salonbeuscherl vom Kalb / Lamm mit Semmelknödel - 13,90

Jura Distl Lamm mit Zitronenthymian, Frühlingsgemüsen & Kartoffelgratin - 20,90

Brennesselknödel mit Schwammerlragout & Frühlingsslauch - 15,80

Kupfer Bock Buttereis mit Salzkaramell & eingelegten Kirschen - 10,90

Winkler Bräu
Privatbrauerei und Gutshofhotel seit 1428

