



**36. Lengenfelder Bierwochen
mit Traditionsgerichten 2017
vom 9. März - 13. April**

1. WOCHE

WILDKRAFTBRÜHE mit Kräuterpfannkuchen
„BÖFFLAMOTT“ VOM WEIDERIND mit Schmorgemüse & Kartoffel-Selleriepürée
KARTOFFEL - LAUCH - ROULADE mit Schwammerlragout

2. WOCHE

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Butternockerl
WINKLER BRÄU GRILLSCHINKEN IM BIERTEIG GEBACKEN mit lauwarmem Kartoffelsalat
BLUNZN-RAVIOLI mit Salbeibutter & Portulak

3. WOCHE

SCHWARZWURZELSUPPE mit gebackenem Kalbsbries
STEAK VOM JUNGHIRSCH mit Preiselbeer-Senfsoße, Röstzwiebeln & Hans Girgerl
GESCHMORTES JUNGHIRSCHHERZ mit Serviettenknödel & Blaukraut

4. WOCHE

GERSTL-EINTOPF mit g' surtem Schweinsbackerl
GEFÜLLTE BRUST VOM HOHENLOHER KALB mit Feld- & Kartoffelsalat
BUCHWEIZENPFLANZERL mit Dillsoße & Frühlingszwiebel-Allerlei

5. WOCHE

KRESSERAHMSUPPE mit geräucherter Forelle
GEBRATENER BRUSTSPITZ VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN mit Kartoffelknöderl & Marktsalaten
SCHLUTZKRAPFERL mit brauner Butter & Salatherzen

FISCHGERICHT

WALLERFILET IM WURZELSUD GEGART mit geriebenem Meerrettich & Salzkartoffeln

NACHSPEISE

TOPFENKNÖDEL mit Zitrusfrüchten & Waldhonigeis
BAYRISCH KREM - TORTE