

# 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 ab 10 Personen

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

*7,90 € / Person*

\*\*\*\*\*

*Gemischtes Braten Reindl mit Ofenfrischem Krustenschweinebraten und Tranchierter Bauern-Ente mit Semmel- und Kartoffelknödel. Dazu servieren wir Speckkrautsalat, Apfelblaukraut, Dunkelbiersoße und Rosmarinjus.*

*17,80 € / Person*

\*\*\*\*\*

*Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten Apfelmus*

*5,50 € pro Person*

*Alle Speisen werden im Reindl oder 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 (bitte wählen Sie Ihren Hauptgang)

*Festtagssuppe  
mit Griesnockerl  
Leberspätzle und Flädle*

\*\*\*\*\*

*Ofenfrischer Krustenschweinsbraten in Augustiner Dunkelbiersoße  
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat  
21,90 € pro Menü*

*oder*

*¼ Bauernente mit Kartoffelknödel  
dazu hausgemachtes Apfelsauerkraut  
und Rosmarinjus  
22,90 € pro Menü*

*oder*

*Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Süßkartoffelpüree mit Portweinjus  
24,90 € pro Menü*

*oder*

*Hirschedelgulasch in Nussrahm mit Butterspätzle  
und Preiselbeeren  
27,50 € pro Menü*

*Tiroler Zwetschgenknödel mit Zimtzucker  
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

## Menüvorschläge

*Klare Rinderbrühe mit Brätnockerl*

\*\*\*

*Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Rosa-Pfeffersoße  
mit Kartoffelrösti und Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten  
Apfelmus*

25,90 €

---

*Tattenbach Brotzeitbrett'l*

\*\*\*

*1/4 Bauernente mit Kartoffelknödel, Apfelsauerkraut und Rosmarinjus*

\*\*\*

*Vanille Bayrisch Crème  
mit Himbeersoße*

28,90 €

---

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterbrätnockerl und Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Münchner Sauerbraten in sämiger Soße dazu Semmelknödel  
und Apfelsauerkraut*

\*\*\*

*Marillenstrudel auf Kaffeecreme dazu Vanilleeis*

25,50 €

# Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



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

## Menüvorschläge

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse*  
\*\*\*

*Knusprig gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel  
und Speckkrautsalat*  
\*\*\*

*Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
25,80 €

---

*Kerbelrahmsüppchen*  
\*\*\*

*Glasiert Kalbshaxe mit Natursoße  
dazu Semmelknödel und buntes Gemüse*  
\*\*\*

*Zweierlei Mousse au Chocolate mit Himbeersoße*  
28,80 €

---

*Waldpilzrahmsuppe mit gebratenen Entenbrustwürfeln*  
\*\*\*

*Gesottener Tafelspitz vom Weideochsen  
mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Röstkartoffeln*  
\*\*\*

*Weißbier- Grießflammerie  
mit Früchten und Kaffesoße*  
32,50 €

# Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



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

## Menüvorschläge

*Tafelspitzbrühe mit Markklösschen und Schnittlauch*  
\*\*\*

*Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Sauce Bernaise,  
Wurzelgemüse und geträufeltem Kartoffelpüree*  
\*\*\*

*Waldbeerengrütze mit Vanilleeis*  
35,50 €

---

*Kressesüppchen mit Kräutercroutons*  
\*\*\*

*Zanderfilet in der Kartoffelkräuterkruste gebraten auf Rahmkraut  
mit Dijonsenfsoße*  
\*\*\*

*Weißes Mousse au Chocolate mit Waldbeerenkompott*  
32,50 €

---

*Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmusserrettich und Salatbouquet*  
\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl, Pfannkuchenstreifen  
und Schnittlauch*  
\*\*\*

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schalotten-Rotweinsoße  
dazu Kartoffelgratin und Butterbohnen*  
\*\*\*\*

*Dessertvariation des Hauses*  
42,50 €

# Tattenbach

—Wirtshaus & Stüberl—



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

## Vegetarische Menüs:

*Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen,  
Balsamico-Honigdressing und Kräutercroutons*  
\*\*\*

*Tiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat  
in brauner Salbeibutter mit Parmesanspäne und Cocktailltomaten*  
\*\*\*

*Zitronensorbet mit Mangoragout  
20,80 €*

---

*Tomaten- Basilikumcremesuppe  
mit Quarknockerl*  
\*\*\*

*Hausgemachter Gemüsestrudel auf geschmolzenen Ziegenkäse  
dazu Rucola und Kirschtomaten*  
\*\*\*

*Kaffe Panna Cotta mit Früchten  
19,90 €*