

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie zu unserem **Wiesn Special vom Fr. 18.09. bis So. 04.10.2020** im Tegernseer Tal Bräuhaus im Herzen von München begrüßen zu dürfen. Die folgenden kulinarischen Schmankerl, bieten wir Ihnen als 3-Gänge-Menü** (38,50 € pro Person) an.

Firma _____

Ansprechpartner vor Ort _____

Rechungsanschrift _____

Datum _____

Uhrzeit 19 Uhr 20 Uhr

Tel.-Nr. für Rückfragen _____

Personenanzahl _____



Menü

3-Gänge-Menü** – Preis/Person 38,50 €

Tegernseer Tal Brotzeitbrett, Griabige Schweinerei, Karamellierter Kaiserschmarrn

Vorspeise

Tegernseer Tal Brotzeitbrett – Aufpreis/Person 0 €

Geräucherter Pfefferbeißer, herzhaftes Griebenschmalz, Schnittlauchbrot, Schweinsbraten vom Strohschwein, Allgäuer Edamer, hausgemachter Obazda mit roten Zwiebelringen, Wurstsalat von der Regensburger, herzhafter Leberkäse, Radi, Radieserl, Essiggurken, Brotkorb



Herzog Max Brettl* – Aufpreis/Person 15 €

Frisch angemachtes Tegernseer Tal Tartar, hausgemachtes Kalbfleisch-Pflanzerl an Zwetschgen-Paprika-Chutney, feinste Frischkäse-Aufstrich-Variation, luftgetrockneter Bauernspeck mit Meerrettich, rosa gebratenes Roastbeef von der Allgäuer Färsenlende, alter Bergkäse und Ziegenkäse mit Feigen-Chili-Senf, Wurstsalat von der Regensburger, Graved Lachs mit gebratenem Gemüse und Balsamico, Brotkorb

Hauptspeise

Griabige Schweinerei – Aufpreis/Person 0 €

Knuspriger Schweinsbraten (Schulter und Wammerl) vom Strohschwein mit Bratensauce, Hopfen- und Rostbratwürstel vom Grill, saftige Kotelette-Ribs mit hausgemachter BBQ-Sauce, serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat, Sauerkraut, Semmel- und Kartoffelknödel

Oktober Gansl (Portion)* – Aufpreis/Person 15 €

Lugeder Bauerngansl mit kross gebratener Haut, Natursafterl, Maroni, Apfel-Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel, dazu Sellerie-Eier-Salat

Tomahawk Steak (Portion)* – Aufpreis/Person 20 €

von der Färsen mit hausgemachter BBQ-Sauce, Chili-Honig-Butter, Cole Slaw, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Pommes frites und Knofibrot

Bratenpfandl (Portion)* – Aufpreis/Person 8 €

Knuspriger Schweinsbraten (Schulter und Wammerl) vom Strohschwein mit Bratensauce, resch gebratene Lugeder Bauernente, Hopfen- und Rostbratwürstel, marinierte Ochsenfetzen, serviert mit Apfel-Blaukraut, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Nachspeise

Karamellierter Kaiserschmarrn – Aufpreis/Person 0 €
mit Mandeln, Apfelmus und Zwetschgenröster

Tegernseer Käsevariation* – Aufpreis/Person 12 €

Dessert Trilogie* – Aufpreis/Person 7 €

Hopf-Dunkelweißbier-Tiramisu, karamellierter Kaiserschmarrn mit karamellisiertem Zwetschgenröster, Topfenknödel mit Butterbrösel

Bitte senden Sie zum Zeichen Ihres Einverständnisses das Formular ausgefüllt und unterschrieben baldmöglichst per E-Mail: mail@tegernseer-tal8.com oder per Fax: +49 89 18 92 64 21 an uns zurück, da wir eine begrenzte Anzahl von Sitzplätzen zur Verfügung haben. Eine definitive Zusage erhalten Sie von uns innerhalb von 5 Werktagen gemeinsam mit der Rechnung.

Tal 8 · D-80331 München · www.tegernseer-tal8.com

Datum _____

Unterschrift/Firmenstempel _____

Pro Gang nur ein Gericht auswählbar – *Aufpreis wird separat am Reservierungstag berechnet – **die Getränke berechnen wir nach Verbrauch auf Gesamtrechnung