



# Schmankerl

für die kalte Jahreszeit

**Suppe vom Bayerischen Kürbis**  
mit knusprigen Brezen-Chili-Croutons <sup>2,a1,i</sup>  
**9,9**

**Herbstlicher Blattsalat**  
mit Kürbiskern dressing, marinierter Birne und  
geschmorten Honig-Kürbis <sup>a1,h</sup>  
**18,9**

**Gemüse-Ragout**  
mit Hokkaidokürbis, Paprika und  
Schmorzwiebeln dazu Spinatspätzle <sup>a1,c,g,i</sup>  
**21,9**

## Wir empfehlen

Genießen Sie zum Essen ein kühles  
PAULANER Helles oder Hefe-Weißbier



**Hirschschnitzel**  
aus der Jagd, in Kürbiskern-Panade mit Speck-  
Rosenkohl und gebratenen Fingernudeln <sup>a,c,g</sup>  
**26,8**

**Knusprige Bauernente**  
Ente vom „Lugeder Hof“ dazu Blaukraut und  
Kartoffelknödel mit Enten-Orangensauce <sup>a1,i</sup>  
**¼ Ente 27,5**  
**½ Ente 34,5**

**Kaspressknödel**  
mit Zwiebelschmelzsuppe <sup>a1,g,i</sup>  
**18,9**

**Zimt-Panna-Cotta**  
auf Rumfruchtragout <sup>g</sup>  
**10,9**







**[www.DER-SPOECKMEIER.de](http://www.DER-SPOECKMEIER.de)**

folge uns auf  und  @der.spoeckmeier