



's Truderer Wirtshaus

Tel. 089/421532

„Der Bayrischtest“: auf der vorletzten Seit'n

Restaurant - Biergarten

Festsaal - Partyservice

*Lecker Eiskaffee,
cremige Eisschokolade
nur 3,90€*

Tageskart'n

- Pfannenrösches Knödlgröstl** mit Speck, Zwiefen und Ei, g'macht auf dunklem Bratensaft mit **am knackigen Salat***saubasogi*  7,90
- Rahmige Pfifferlinge(Reherl)** in feinem Wies'n-Kräuterrahm mit am großen selberg'machtem Brez'nknödel 11,90
- A Schmankerl:** Fein g'schmortes Lammhaxerl in dunkler Rosmarinjus mit unseren guat g'würzten Bratgadoffen und am jungen Sommergmias 9,90
- Endlich Sommer:** Unsere griabigen Wirtshaus Spare-Ribs mit BBQ-Soß' & Salat 8,90
- Linguine im Reherl-Kräuterrahm** mit leckeren Riesengarnelen vom Grill dazua Zwergtomaten und an Pecorino obendrauf 12,30
- „auf'm Holzbrettl serviert“:** Gegrilltes Holzfällersteak (vom Nacken) mit röschen Zwiefe obendrauf, Kräuterbutter und knusprigen Farmergadoffe dazua ..*so a Schmankerl* 8,90
- Rosa gebratene Ochsenlende** auf Pfefferrahm mit ang'schwenkten Pfifferlingen und Austernschwammerl dazua a knackig's Sommergmias und a überbacken's Gadoffegratin 16,90
- Wie am Ku'damm:** Feine Leber „Berliner Art“ vom Grill mit gebratenen Apfelscheiben auf Schalottensoß' dazua guat g'würzte Bratgadoffen 8,80
- „Halleluja Bombay“:** Putenschnitzel in der Knusperkrust'n mit am Butterreis, a cremige Currysoß' dazua und an bunten Salatteller.....*Delhi-kat!!!!* 9,80

und auf da letzt'n Seit'n find'n Zuagroaste und Preiss'n a Transcription