

## Empfehlung des Monats

Gebackene Wildfleisch - Pralinen mit grober Honig-Senf-Mayo 7,90 €  
(Laktose, Ei, Weizen)

\*\*\*\*

Alpen-Burger mit Rindfleischpatty, Krautsalat,  
Bergkäse, Speck, Preiselbeeren & Pommes frites 18,90 €  
(Weizen, Ei, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Hafer, Sesam, Leinsamen, Sulfid & Laktose)

„Tessiner Pfännle“  
Schweinemedaillons mit Champignons, Speck, Tomatenragout,  
gebackene Zwiebelringe & Kartoffelrösti 24,90 €  
(Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Weizen & Ei)

Rindersteak „Cafe de Paris“  
der Klassiker aus Paris serviert mit Pommes 23,90 €  
(Laktose & Sulfid)

„Alpenschnitzel“  
Schweineschnitzel mit Brezel-Senf-Panade,  
Bratensauce, Käsespätzle & Krautsalat 20,90 €  
(Weizen, Gerste, Senf, Sulfid, Dinkel, Lactose & Ei)

Backendl Salat  
Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat, Blattsalat,  
Kürbiskernen & Kernöl 18,90 €  
(Weizen, Ei, Senf & Sulfid)

\*\*\*\*

Kaiserschmarrn im Pfännle serviert (perfekt zum Teilen)  
mit Apfelkompott & Zwetschgenröster 11,90 €  
(Weizen, Ei & Laktose)

Jetzt Neu im Ausschank!  
Märzen von Singh Bräu  
0,3l je 4,00 €



**KULINARISCHES  
BIER-MENÜ  
MIT SINGHBRÄU**

**17. April  
18-30 Uhr**

BEGLEITEN SIE UNS AUF EINE GENUSSVOLLE REISE  
DURCH DIE WELT HANDWERKLICH GEBRAUTER BIERE.  
GEMEINSAM MIT BRAUMEISTER DAHLO  
VON SINGHBRÄU PRÄSENTIEREN WIR AUSGEWÄHLTE  
BIERSPEZIALITÄTEN – PERFEKT ABGESTIMMT AUF  
PASSENDE KREATIONEN AUS UNSERER KÜCHE.

EIN ABEND VOLLER AROMEN, GESCHICHTEN UND  
BESONDERER GESCHMACKSERLEBNISSE.

60,00 € je Person inkl.  
4-Gänge mit passenden  
Bieren inkl. Wasser

Reservierung mit Vorkasse unter:  
07163-8817 oder [post@hecht-ebersbach.de](mailto:post@hecht-ebersbach.de)

