

# aktuelle **EMPFEHLUNGEN** am Rande

---

## Vorspeise

**Kürbiscremesuppe** vom geschmorten Hokkaido aus der Region  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>7,9</sup>  
· 8,90 ·

**GARBE Obatzda** mit frischem Schnittlauch und gedrehtem roten Radi  
dazu Holzofenbrot vom BeckaBeck <sup>1,7,9,10</sup>  
· 14,90 ·

---

## Unsere saisonale Dinnete –

Pfifferlinge, Creme fraîche, Rote Zwiebeln, Frühlingsslauch <sup>1a,7</sup> · 15,90 ·

---

**GARBEBowl „Saison“** (vegan & glutenfrei)  
Marinierter Buchweizen, sautierte Pfifferlinge, gegrilltem Tofu, Kirschtomaten, Brombeeren,  
veganem Sauerrahm, Pflücksalate, Limettenvinaigrette und Erdnüsse <sup>5,6,8d,9,10</sup>  
· 16,00 ·

## „Sonntagsbraten“

... an Sonn- & Feiertagen ab 8. September

**Schweinebraten** an würziger Biersauce  
mit Sauerkraut und Kartoffelklößen <sup>7,9,10</sup> · 23,90 ·

## Hauptgänge

**„Backhendl“** knusprig ausgebackene Hähnchenoberkeule ohne Knochen  
mit gerahmten Gurken und Kartoffelsalat <sup>1,3,6,7,9,10</sup>  
· 24,00 ·

## **NEU!!**

**Augustiner Oktoberfestbier**  
– durch die extralange Lagerzeit ergibt sich ein sehr weicher, aber kräftig vollmundiger Körper  
im Original 0,4l Glas · 5,00 · oder Maßkrug – 1l · 12,00 ·

---

Montag bis Freitag ab 17 Uhr und Samstag & Sonntag ab 12 Uhr - täglich solange der Vorrat reicht

**Cordon Bleu** vom Kalb  
gefüllt mit getrüffeltem Schinken und Bergkäse  
dazu Kartoffel-Gurken-Salat <sup>1a,3,4,7,9,10</sup>  
· 29,90 ·