



Unsere Empfehlung im Oktober

Rieder Burger „Bavaria“

250g Rindfleisch Petty im Laugenbrötchen mit Obazda, Bayrischer Krautsalat und Weißwurst dazu Pommes frites 17,80 €

Ofenfrische Schweinshaxe

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 17,50 €

Schweine Krustenbraten

mit Bayrisch Kraut, Brezel-Serviettenknödel und Schwarzbiersauce

Bayrisches Cordon Bleu aus dem Schweinerücken

mit Obazda und Röstzwiebeln gefüllt dazu Pommes frites 18,50 €

Schlachtplatte

mit Blut und Leberwurst, Kesselfleisch, auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree 17,80 €

Rieder Hechtklößchen

an Rieslingsauce, Blattspinat und feinen Nudeln 21,80 €

Lachssteak mit Meerrettichkruste

an Rieslingsauce mit Pak Choi Gemüse und Butterkartoffel 22,60€

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

In Salbeibutter mit Rucola, Kirschtomaten und Räucher Mozzarella 17,80 €

Veganes Rotes Linsencurry mit Basmatireis 16,50 €

Beilagen Extra

Portion „Super Crunch“ Pommes frites 4,50 €

Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,00 €

Portion hausgemachte Spätzle 4,50 €

Portion Champignonrahmsauce 3,50 €



Herbert`s Klassiker

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“	
mit Röstzwiebel, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	19,80 €
Saure Nierle im Kupfertöpfchen	
mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	15,50 €
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken	
mit Bratenjus und Pommes frites	17,50 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken	14,80 €
mit Bratenjus und Pommes frites kleine Portion	11,50 €
250g Rosa gebratenes Rumpsteak	
mit Bärlauchbutter, Röstzwiebeln und Pommes frites	26,90 €
Schweinerückensteak „Jäger Art“	
mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	16,80 €
Hirschgulasch	
hausgemachte Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	22,50 €

Kleine Vesper

Wu-Bi-Brägele	
Wurstsalat, Bibeleskäse und Bratkartoffeln	14,90 €
„Strammer Max“	
Schwarzwälder Schinken, Graubrot Käse und Spiegelei	14,80 €
Herrentoast	
mit Schweinemedallions, Rahmchampignons und Käse überbacken	16,80 €