



Herhaft&Siass
Amberger St. 27
92318 Neumarkt
Tel: 09181/5123465



WhatsApp Webseite Instagram
Kanal:

**Spätes Frühstück,
Brunch oder Lunch,
ganz nach eurem Geschmack .**

Wirtshaus trifft Herhaft & Siass

- Gerichte der Wirtshausküche in unserem Stil -

Sonntag's 12:00 - 16:00 (nicht am Brunchsonntag)

- nur so lange der Vorrat reicht -

kleine Portion | große Portion

Für den kleinen oder großen Hunger, stell dir gerne ein Menü zusammen.

"Leberknödel"

12€ | 20€

- **Menbosha Stil** -

Schweineleber (Farce) | Zwiebel (eingelegt) | Pflaume (Creme) | Rind (Brühe) (8) | Haferbrot (gebraten)

Schwammerl Stulle (Zucht)

Vegan 12€ | 20€

- **inspiriert von Semmelknödel mit Schwammerl** -

Zuchtpilze (gebraten, Fond) (5) | Buchweizenbrot (gebraten) | Kräuter (Öl) | Hafer (Creme)

Teigtasche (1)

12€ | 20€

- **mit traditioneller Füllung deren Namen man nicht nennen darf** -

Weichkäse (Füllung) (6) | Butter (Fond) (6) | Zwiebel (geröstet) | Tomate (Püree)

Fisch

14€ | 22€

- **klassische Aromen** -

Lachsforelle (42°) | Kartoffel (Püree, Knusper) | Gurke (eingelegt) | Dill (Öl)

Braten des Tages

100g | 200g 22€ | 27€

- **fast klassisch** -

Weiderind (geschmort, Soße) (8) | Kartoffel (Knödel) (3) | Gemüse der Saison (eingelegt)

kleiner Gemischter

3,5€

- **zum dazu essen** -

Grünzeug der Saison (angemacht) | Quitte (Dressing) | Kartoffel (Croutons)

Was Siass'es zum Abschluss ?

Kuchen, Torte, Törtchen findet Ihr wie immer in unserer Kuchenvitrine.

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen, 13. Weichtiere

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.

Beispielkarte

- Änderungen vorbehalten -