

Oktoberfest

22 SETTEMBRE

DALLE ORE 19

GUIDO RESTAURANT

GERMAN CUISINE AND FUN



INSALATA DI SALSICCIA CON CIPOLLE ROSSE E SOTTACETI - E 12

WURSTSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN

SAUSAGE SALAD WITH RED ONIONS AND PICKLES

BRODO TAFELSPITZ CON VERDURE A RADICE, PASTA E VERDURE A RADICE - E 8

TAFELSPITZBRÜHE MIT WURZELGEMÜSE, FLÄDLE UND WURZELGEMÜSE

TAFELSPITZ BROTH WITH ROOT VEGETABLES, NOODLES AND ROOT VEGETABLES

SPETZLE FATTI IN CASA CON FORMAGGIO DI MONTAGNA E CIPOLLE FRITTE - E 16

HAUSGEMACHTE KASSPATZEN MIT BERGKÄSE UND GEBACKENEN RÖSTZWIEBELN

HOMEMADE KASSPATZEN WITH MOUNTAIN CHEESE AND BAKED FRIED ONIONS

CANEDERLI DI PANE CON CREMA DI FUNGHI ED ERBA CIPOLLINA - E 18

SEMMELKNÖDEL MIT RAHMPILZEN UND SCHNITTCLAUCH

BREAD DUMPLINGS WITH CREAMED MUSHROOMS AND CHIVES

SALSICCE ARROSTO CON CRAUTI E PURÈ DI PATATE - E 18

ROSTBRATWÜRSTE MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELSTAMPF

GRILLED SAUSAGES WITH SAUERKRAUT AND MASHED POTATOES

MANZO ALLA BAVARESE CON PATATE IN BRODO E SALSA DI RAFANO - E 24

GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ MIT BOUILLONKARTOFFELN UND MEERRETTICHSAUCE

BOILED BEEF FILLET WITH BOUILLON POTATOES AND HORSERADISH SAUCE

ARROSTO DI MAIALE CROCCANTE CON CAVOLO BAVARESE, CANEDERLI DI PANE E JUS AL CUMINO - E 21

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN MIT BAYRISCH KRAUT, SEMMELKNÖDEL UND KÜMMELJUS

CRISPY ROAST PORK WITH BAVARIAN CABBAGE, BREAD DUMPLINGS AND CARAWAY JUS

BIRRAMISU - E 10

BIERAMISU

TIRAMISU WITH BEER

CREMA BAVARESE CON COMPOSTA DI PRUGNE E SALSA ALLA VANIGLIA - E 9

BAYRISCH CREME MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLESAUCE

BAVARIAN CREAM WITH PLUM COMPOTE AND VANILLA SAUCE

IN COLLABORAZIONE CON:

