



*Kulinarischer Genuss
mit viel bayerischer Tradition*

Vorspeisen

*Weißwurst in der Brez 'n-Panade
auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat*

*Carpaccio vom Tafelspitz
an Salatbouquet mit Cranberry-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*

*Kürbiscremesuppe
mit Honig und einem Hauch Ingwer abgeschmeckt
verfeinert mit original steyerischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen*

*Knoblauchcremesuppe
mit Buttercroutons*

Kräftige Rindermarkbrühe

- mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln
- mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Salate

*Großer gemischter Salatteller
mit Rinderlendenstreifen vom Grill und Parmesankäsespänen*

*Zanderfiletstreifen vom Grill
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing
mit gerösteter Brotscheibe*

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing

Vegetarisch

*Geröstete Semmelknödel
mit Ei und Zwiebeln und kleinem Blattsalat*

*Semmelknödel in Spinatrahmsoße
mit kleinem Blattsalat*

*Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“
mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat*

*Hausgemachte vegetarische Gemüse-Bolognaise
auf grünen Bandnudeln, mit Parmesankäse und kleinem Blattsalat*

Hauptgerichte

*Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel in der Brez´n-Panade
mit knusprigen Bratkartoffeln*

*Deftiger Schweine-Krustenbraten im eigenen Saft ´l
aus der Schweineschulter, mit Semmelknödel und Krautsalat
-im Pfandl serviert-*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl
auf feinem Rahmwirsing, mit Speck, Zwiebeln und Muskat abgeschmeckt
mit Salzkartoffeln*

*Jägerschnitzel vom Schweinerücken
natur gebraten, mit Schwammerlrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle*

*Putenschnitzel mit Ziegenkäse gratiniert
mit gegrillten Speckstreifen, glacierten Apfelspalten und Röstinchen*

*Gekochter Tafelspitz
aus dem Bürgermeisterstück vom Rind
mit Meerrettichsoße und frisch geriebenem Meerrettich
Salzkartoffeln und kleinem Blattsalat*

*Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
auf grünen Bandnudeln, mit Rahmschwammerlsoße*

*Gegrilltes Zanderfilet
auf feinem Rahmwirsing, mit Speck, Zwiebeln und Muskat abgeschmeckt
mit frisch geriebenem Meerrettich und Salzkartoffeln*

**Zwiebelrostbraten - medium gegrillt -
200 Gramm Lende vom bayerischen Weiderind
mit Dunkelbeer-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln*

**Pfeffersteak - medium gegrillt -
200 Gramm Lende vom bayerischen Weiderind
mit bunter Pfefferrahmsoße und knusprigen Bratkartoffeln*

**alle Rinderlenden auch erhältlich in*

250 Gramm	-	21,50	/	300 Gramm	-	24,50
350 Gramm	-	27,50	/	400 Gramm	-	30,50
500 Gramm	-	36,50				

Ofenfrische Haxen !!!

Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen

***Wies´n-Haxe** vom Schwein, mit Dunkelbiersoße*

***Stramme Wadl´n** vom Schwein, mit Pfefferkruste*

wahlweise mit Semmelknödel, knusprigen Bratkartoffeln oder Eierspätzle

Kinder können bei uns aus der Karte wählen und erhalten einen Rabatt !

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Brotzeiten

*Bunter Wurstsalat (4) mit Curry mariniert
nach einem Rezept von „Frank Rosin“
mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald
wahlweise auch mit Käsestreifen*

Käseplatte

*Gemischte Platte mit Aufschnitt, Weich- und Frischkäse
Butter und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

Kalte Bratenplatte

*Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten
mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

Brotzeit-Platte

*Geräucherter Schinkenspeck, Wurstsalat (4), würziger Bergkäse,
kalter Schweineschulterbraten, Kürbiskernsalami und Landjäger
von der Metzgerei Drexler, Butter, Meerrettich
und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl & Oswald*

Desserts

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte