

€

Unsere Spezialitäten

Aus der Butterpfanne:

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	17,20
Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kernöl	11,90
Portion Bauernente, handgefüttert und gestreichelt, mit Kartoffelknödel und Blaukraut	12,50
Bisonfetzen in Senf-Knoblauch-Kruste, Saisongemüse und Bratkartoffeln	18,30
Bisonsteak mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Tomaten-Brotsalat	150 g 21,30 220 g 28,90

Vegetarisch

Bandnudeln mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucolapesto und frischem Parmesan	7,90
Gebratene Brezenknödel mit Lauchgemüse und gerösteten Pilzen	7,20
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	8,80
Frische Gemüseplatte vom Biobauern je nach Saisonangebot	9,50

Brotzeiten

Tafelspitzscheiben mit Meerrettich-Kernöl-Vinaigrette und roten Zwiebeln	8,20
Kalter Schweinebraten mit frischem Meerrettich und Essiggurke	6,20

Alpen-Brotzeit:	Südtiroler Speck, Zillertaler Kaminwurz'n, Berchtesgadener Hirschsalami, Allgäuer Bergkäse, Andechser Rahmkäse, Münchner Obatzda	12,50
-----------------	--	-------

Frische Weißwürste mit Brezen	Stck.	2,70
Münchner Wurstsalat mit Kernöl und blauen Zwiebeln		7,50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler		8,50
Obatzda mit Radieschen, Zwiebelringen		7,50

Dessert/ Eis

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Dessert- und Eiskarte.

Lieber Gast,

wir hoffen, es war alles zu Ihrer Zufriedenheit und Sie haben sich bei uns wohl gefühlt.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen, zu einer Familienfeier, einem Geschäftsessen oder einfach nur so.

Familie Hiebl und Familie Lehmann, unser Serviceteam,

Herr Theismann und seine Küchenmannschaft

Vorspeisen und Salate

€

Magendratzerl: Drei kleine Töpfchen mit Kürbiskernfrischkäse, Obatzda und hausgemachtem Schmalzfleisch	4,50
Vitaminsalat mit Senfdressing, Kirschtomaten und Kresse	4,90
Tomaten-Brotsalat mit frischen Kräutern	3,70
Feldsalat mit hausgemachtem Kartoffeldressing, Kirschtomaten, Speck und Croutons	6,20
Graved-Lachsröschen mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Salatbouquet	10,30
Fitnesssteller – Gemischte Blattsalate und viel frische Rohkost mit Senfdressing und Kürbiskernen, dazu Putenbrustmedaillons, wahlweise gebratenes Zanderfilet	12,20

Suppen

Pfannkuchensuppe	4,00
Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	4,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	4,50
Abgeschmolzene Brezensuppe	3,80

Fisch

Lachstranchen vom Grill mit Bandnudeln, Weißweinsauce und Kirschtomaten	15,80
Zanderfilet resch gebraten mit Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln	18,30
Fischgrillteller: Scampi, Filetstücke von Zander, Renke und Lachs mit Tomatendip und gemischtem Blattsalat	16,20
Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce	9,50

Wild

Rehmedaillons mit Hagebuttensauce, Kartoffel-Kräuterkrapfen und Selleriepürée	17,40
Bayerisches Rehragout mit Schwammerln, Blaukraut und Semmelknödeln	13,30

Schwein

Bauernpfandl: Schweinebraten, Wammerl und Nürnberger Rostbratwürstel mit Röstkartoffeln und Sauerkraut	10,80
Nürnberger Rostbratwürstel (6 Stk.) mit Sauerkraut	7,50
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln und Krautsalat	9,50
Resch gebratene Spanferkelhaxe mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut	14,30
Schweinefiletmedaillons mit Butterspätzle, Schwammerlragout und Marktgemüse	16,90

Rind / Kalb

Tellerfleisch mit frischem Meerrettich und Kartoffel-Gurken-Salat	9,60
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Blattsalat	16,20
Zwiebelrostbraten von der bayerischen Weideochsenlende wahlweise mit Marktgemüse und Röstkartoffeln oder Käsespätzle	17,50
Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmspinat und Röstkartoffeln	15,80