

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50



# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90



### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90



# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmel, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50



## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90



# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)



# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr



# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50



# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmel, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90



### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90



# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50



## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90



# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelnder Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)



# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr



# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmel, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50



# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90



### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmel, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90



# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50



## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90



# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)



# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr

# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr



# Vorspeisen

## Bruschetta

Angeröstetes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Parmesan

5,90

## Rinder-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing  
mit Rucola und Parmesan

12,90

# Pasta

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Pesto  
mit Parmesan

12,50

Teigtaschen mit cremig-stückiger Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige  
in getrüffelter Sahnesoße mit Kirschtomaten und Rucola

14,50

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
an hausgemachtem Bayerisch' Kraut und zweierlei Knödeln  
(Samstags und sonntags)

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

13,90

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit Semmelbröseln paniertes  
Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Crispers  
und Ketchup

14,90

### Schlemmer-Pfandl

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsöße an Butterspätzle, im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

16,90

### Käsespatzen

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassenen Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

10,90

Gegrilltes Lachs-Filet an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und Sauerrahm-Dip

19,90

### Gegrillter Black Angus Burger (ca. 200g)

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten rustikalen Semmerl, dazu Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

16,90

# Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (ca. 200g)

mit hausgemachten Röstzwiebeln, an Kartoffelgratin und buntem Grillgemüse

26,50

Gegrilltes Rinderlenden-Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter, dazu buntes Grillgemüse, Kartoffel-Crispers und Sauerrahm-Dip

24,50

Gegrilltes Filet Steak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kürbiskern-Kräuterbutter und gegrillten Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin und buntes Grillgemüse

31,50

## *Beilagen*

Bunte Salate vom Schlitten

4,50

Geröstetes Knoblauch-Brot

3,50

Buntes Grillgemüse

4,50

Kartoffel-Crispers mit Ketchup

3,50

## *Dips*

Ketchup

0,90

Mayonnaise

0,90

Sauerrahm-Dip

0,90

# Nachspeisen

Heißer Kaiserschmarrn im Guss-Pfandl

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

12,90 / 16,90 (für 2 Personen)

Schokoladen-Traum

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade,  
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50

Apfel-Kücherl

frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

7,50 / 10,90 (für 2 Personen)

# Extras

Wir nehmen teil an der Aktion "Restlos genießen" des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel: Mitnehmen statt wegwerfen!

Weitere Informationen unter: [www.restlos-geniessen.de](http://www.restlos-geniessen.de)

Gerne packen wir Ihnen ein, was zu viel ist – Für diesen Service berechnen wir € 0,80

Für Änderungen von Beilagen berechnen wir € 1,00 - Sonderwünsche je nach Aufwand

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Service

## Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

### **Glutenhaltiges Getreide**

Brot, Knoblauchbrot, Bruschetta, Ciabatta, Semmel, Brezen, Semmelknödel, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Kaiserschmarrn, Apfel-Kücherl, Cheesecake, Kuchen und Torten, Biere

### **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Semmelknödel, Eierspätzle, Paniertes Schweineschnitzel, Apfelkücherl, Cheesecake, Kaiserschmarrn, Sulze

### **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Lachsfilet, Zanderfilet, Forelle

### **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**

### **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Sahnemeerrettich, Käse, Emmentaler, Bergkäse, Butter, Obatzda, Sauerrahm-Dip, Semmelknödel, Cognac-Rahmsoße, Sahnesoße, Kräuterbutter, Paniertes Schweineschnitzel, Eiscreme, Kaiserschmarrn, Cheesecake, Sahne, Kuchen und Torten

### **Schalenfrüchte**

Mandeln, Kaiserschmarrn

### **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Geräuchertes, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

### **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Senf, Senf-Honig-Dressing, Schweinebraten, Dunkelbiersoße

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abendessen von 18:00 bis 20:30 Uhr