

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-Rahmsauce 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

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

Sahneerrettich, 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