

Speisenkarte

Donnerstag, den 21. September 2017

Leberknödelsuppe	4,50 €	Pfannkuchensuppe	3,80 €
Kürbiscremesuppe	4,00 €	Bratspätzlesuppe	4,50 €

Vorspeisen und Salate:

hausgemachte Tafelspitzsülze mit Feldsalat und Meerrettichdressing	9,80 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	8,90 €
2 Stück Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	10,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,50 €
milder Räucherlachs mit Reiberdatschi und Sahnemeerrettich	12,50 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen, gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €
Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Teigmantel Sweet-Chili-Soße und Baguette	14,50 €

O'zapft is: Bei uns gibt's das original	0,3l	3,50 €
Hacker-Pschorr Oktoberfestbier vom Fass	0,5l	4,50 €

Unser Wochenschmankerl zum Sonderpreis:

Böfflamott mit Semmelknödel und Preiselbeeren	11,50 €
---	---------

Frische Steinpilze gibt's:

gegrillte Kalbsfiletmedaillons mit gerösteten Steinpilzen und Tagliatelle	22,90 €
Wildschweinkotelette mit Wacholdersoße, gebratenen Steinpilzen, Kroketten und gebackenen Bohnenbündchen	16,80 €
frische Schwammerl (Steinpilze, Reherl, Champignons) Rahm mit Semmelknödel	14,50 €

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

gegrillter Kalbstafelspitz mit frischen Reherl in Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle	17,90 € *
Portion vom gegrillten bayr. Ochsen mit Natursoßerl und hausgemachten Kartoffel-Endiviensalat	14,90 € *
g'sottnes Tellerfleisch vom bayerischen Ochsen mit Wirsing, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren	13,50 € *
mild gepökelt Surhaxerl mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,50 € *
magerer Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,50 € *
1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	17,50 € *
knuspriges Spanferkel und 1/4 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel, Reiberdatschi und Blaukraut	16,90 €
zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,50 € *
Kalbsbrätmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	10,50 € *
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	17,50 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	16,80 € *

* diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an

Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,00 € *
Grillteller mit verschiedenen Lendchen und Filets, Würstl, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50 €
Cordon bleu (vom Schweinelendchen) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	15,80 €
Medaillons vom Rinderfilet mit sommerlichen Blattsalaten, aromatisierten Kirschtomaten und Knoblauchbaguette	17,80 €
gut abgelagertes Lendensteak mit Pfefferrahmsauce und Farmer Pommes	18,90 €
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Reherl in Kräuterrahm und Rösti	17,90 € *
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	14,80 € *
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln	18,90 € *
Truthahnbrüstchen in der Ei-Parmesanhülle gebacken (Piccata Milanese) mit Tomatenspaghetti	13,50 €
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Reherl, Spiegelei und Petersilienkartoffeln	12,50 € *
Portion Käsespätzle mit Zwiebeln, würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	9,80 € *
gerösteter Spinat-Ricotta-Serviettenknödel auf Kirschtomaten-Ragout	9,50 €
Spaghetti "Pesto" mit frischen Kräutern, Parmesan, Olivenöl	9,00 €
Spaghetti mit Hummersauce und gebratenen Shrimps	13,80 €
feurige Fischsuppe von Edelfischen mit Knoblauchbaguette	14,50 €
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 €
resch gebratenes Zanderfilet mit cremigen Pfifferlingsrisotto	19,80 € *
Und zum Abschluss etwas Süßes:	
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout und Sahne	6,50 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesauce	5,90 €
hausgemachte Tiramisu	5,00 €
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
hausgemachter Zwetschgendatschi mit Sahne	3,90 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,00 €

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.