

Speisenkarte

Montag, den 15. Oktober 2018

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

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	9,80 €
Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Teigmantel Sweet-Chili-Soße und Baguette	14,50 €
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Feldsalat und Meerrettichdressing	9,80 €
Lachsvariation mit geräuchertem Lachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Matjes-Lachstartar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	12,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit gehobeltem Parmesan und marinierten Reherl	13,50 €
bunte Blattsalate mit Reherl und gehobeltem Parmesan	9,90 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen, gebratenen Schwammerl und Baguette	10,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,90 €

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

Unser Wochenschmankerl zum Sonderpreis:

Bauernschmaus mit geräucherter Schinkenhaxe, Grillwammerl, Würstl, Sauerkraut und Semmelknödel	11,50 €
---	---------

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

1/2 frisches gegrilltes Bauernhendl mit Butter und Petersilie gefüllt und Kartoffel-Gurkensalat	12,90 €
pikanter Münchner Sauerbraten vom bayrischen Ochsen mit Semmelknödel und Preiselbeeren	15,80 €
g'sottnes Tellerfleisch vom bayerischen Ochsen mit frischem Wirsing-Gemüse, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren	13,90 € *
zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,80 € *
1/4 gegrillte Ente und knuspriges Spanferkelhaxerl mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 €
1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	18,50 € *
Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl vom Strohschwein mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,90 € *
1/2 knusprig gegrillte, lauwarmer Schweinshaxe vom Strohschwein mit frischem Kren und hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 €
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	17,50 €
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	18,50 €

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

Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 €
Kalbsbrät-Briesmilzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 € *
Engadiner Schnitzel vom Kalb , mit rohem Schinken und frischen Pfifferlingen gefüllt, in Parmesanhülle gebacken, mit Tagliatelle und Egerlingen in Rahm	20,80 €
gegrillte Schweinelendchen vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	12,50 € *
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	15,50 € *
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	15,80 € *
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
zartes, gegrilltes Kalbskotelett mit frischen Schwammerl in Kräuterrahm und Tagliatelle	22,90 €
Lendensteak ca. 200g mit Pfefferrahmsoße, Folienkartoffel und Sauerrahm	19,80 €
gut abgelagertes Rippsteak (ca. 300g) mit Kräuterbutter und Salatteller	25,50 €

Bitte beachten Sie unsere Schlachtkarte auf Seite 1

gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwieberl und Bratkartoffeln	18,90 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *
Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse, Reherl , Spiegelei und Petersilienkartoffeln	13,50 €
hausgemachte Lasagne vom Hokkaido-Kürbis mit Tomatensugo	10,50 €
Portion Käsespätzle mit würzigem Allgäuer Bergkas und Blattsalat	10,50 € *
Riesengarnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt mit Blattsalat und Baguette	21,50 €
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 € *
Steak vom Norwegischem Lachs mit Hummersoße Shrimps, Reis und frischem Gemüse	18,90 €
gegrilltes Zanderfilet in der Kartoffel-Kräuterkruste auf Rote-Bete-Gemüse und Meerrettichschaum	19,50 €
feurige Fischsuppe von Edelfischen mit Knoblauchbaguette	16,80 €

Und zum Abschluss etwas Süßes:

Dessertvariation eine Vielfalt von Naschereien	7,20 €
Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout	5,80 €
kleiner karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,80 €
Vanilleeis mit lauwarmen beschwipsten Pflaumen	6,50 €
hausgemachter Zwetschgendatschi	3,90 €
hausgemachter Millirahmstrudel mit Vanillesoße	5,80 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	6,50 €

** diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an*