

Speisekarte

Bitte beachten Sie unsere aktuellen Öffnungszeiten!
(Die Speisekarte kann sich täglich ändern)

Salate

Kleiner Blattsalat

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat mit Baguette

Ziegenkäsetaler mit Honig und Thymian gratiniert
auf buntem Blattsalat, Tomaten, Pinienkernen und Basilikumpesto,
dazu Baguette

Minutensteak

Dünne Scheiben von der Rinderlende rosa gebraten
mit buntem Blattsalat, Rucola, Tomaten, Pinienkernen,
Basilikumpesto und geraspelttem Parmesan, dazu Baguette

Fitness Teller

Gebratene Medaillons von der Putenbrust auf buntem Blattsalat,
Tomaten dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip

Gebackene Hähnchenbrust

mit buntem Blattsalat, Tomaten und Sweet-Chili-Dip

Zu den Salaten servieren wir Joghurtdressing oder Balsamicodressing

Vegetarische Gerichte

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Baguette

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian
auf mediterranem Gemüse, Pinienkerne, Rucola,
Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln

Allgäuer Käsespätzle

mit Sahne, Bergkäse, Röstzwiebeln und Salatgarnitur

Buntes Marktgemüse

mit Rosmarinkartoffeln, Basilikumpesto und Kräuterdip

Feines vom Fisch

Gebackenes Seelachsfilet

mit Remouladensoße an hausgemachtem Kartoffelsalat

Bayerische Schmankerl

Altbayrische Ochsenschulter

Gebackene Ochsenschulter in der Senfkruste
mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Gebackene Milzwurst ^{2,3,5}

mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites

Cordon bleu von der Schweinelende
Gefüllt mit gekochtem Schinken ^{2,5,7} und Bergkäse
dazu Pommes frites und Preiselbeerorange

Currywurst ^{2,3,5,7}
in pikanter Soße mit Pommes frites

Jägerschnitzel
Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schwammerlrahmsoße
und hausgemachten Butterspätzle

Zartes Putenbruststeak
mit Rahmsoße und hausgemachten Butterspätzle

Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende mit Bratensoße, Röstzwiebeln
Röstkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

Räucherhansl Teller
Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Rahmschwammerl, Rotweinsoße, Marktgemüse,
Würst'^{2,3,5,7}, Speck und hausgemachten Butterspätzle

Kinderkarte



Spätzle mit Soße

Knödel mit Soße

Portion Pommes frites mit Ketchup



„Super Mario“

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

„Käptn Blaubär“

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

„Donald Duck“

Chicken nuggets mit Pommes frites

„Obelix“

1 Paar Wiener mit Pommes frites

„Räuberteller“

(Ich bekomme Teller und Besteck und räubere das Essen bei Mama und Papa)

1 Kugel Eis mit Smarties

(Erdbeere, Schokolade oder Vanille)



Braten

(Diese Gerichte sind nicht immer auf unserer Tageskarte!
Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit)

Isartaler Ochsenrahmbraten mit hausgemachten Butterspätzle,
Apfelblaukraut und Preiselbeerorange

Niederbayrischer Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersoße, Reiber- und Semmelknödel,
dazu Sauerkraut

Im Rotweinwurzelsud geschmorte Ochsenbackerl
mit Semmelknödel, Apfelblaukraut und Preiselbeerorange

Allgäuer Teller
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsoße,
Käsespätzle und kleinem gemischten Salat

Nur Sonntags auf der Tageskarte:

Niederbayrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Reiber- und
Semmelknödel, dazu Sauerkraut

A`Stückerl vom Spanferkel und Entenbrust mit Bratensoße,
Semmel- und Reiberknödel, dazu Apfelblaukraut

A`Stückerl vom Spanferkel und Surhals mit frischem Kren,
Semmel- und Reiberknödel, dazu Sauerkraut

Herzhafter Surbraten mit Reiber- und Semmelknödel,
frischem Kren, dazu Sauerkraut

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Zwetschgenröster, Vanilleeis und Sahne
(Wartezeit ca. 20 Minuten)

Eis-Zeit

Kugel Eis nach Wahl
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnusseis

Portion Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Bananen-Split mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne

Früchtebecher mit frischem Obstsalat, Vanilleeis und Sahne

Nussknacker-Becher mit Schokoladeneis, Walnusseis,
gehackten Nüssen und Sahne

Coppa Amarena mit Vanilleeis,
aromatischen Amarenakirschen und Sahne

Eisschokolade oder Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne

Smarties-Becher
je eine Kugel Schokoladeneis, Erdbeereis mit Sahne
und vielen bunten Schokolinsen

Bayerische Brotzeitschmankerl

aus unserer hauseigenen Metzgerei

Hausmacher Pressack „sauer“ in Essig-Öl mit Zwiebelringen

Portion kalter Leberkäs ^{2,3,5,7} mit Gurke und Butter

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,5,7} mit Zwiebelringen

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,5,7} mit Zwiebelringen

Kalter Braten mit Kren ⁴, Gurke und Butter

Niederbayerisches Hausgeräuchertes ^{2,5,7}
mit Kren ⁴, Gurke und Butter

Kalter Braten mit Obazda bunt garniert

Tatar vom Rind, reichlich bunt garniert

„Deftige Bauernbrotzeit“

Geräuchertes ^{2,5,7}, Pressack weiß und rot,
Streichwurst⁵, Gurke, Butter und Kren⁴

„Räucherhansl's Brotzeitteller“

Hausgeräuchertes ^{2,5,7}, Pressack rot und weiß, kalter Braten,
Streichwurst ⁵, Obazda, Gurke, Butter und Kren⁴

„Schmankerl Platte“

Hausgeräuchertes ^{2,5,7}, Holzhackerwammerl^{2,5,7}, Obazda,
kalter Braten, geräucherte Würst' l ^{2,5,7},
Streichwurst ⁵, Gurke, Butter und Kren ⁴

Käse

Obazda Käse mit Zwiebelringen und Schnittlauch

Portion Emmentaler mit Butter

zu jeder Brotzeit wird Bauernbrot gereicht