

# Speisekarte



(warme Küche: Montag – Samstag 17.00 bis 21.00 Uhr, Sonn- und Feiertag von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr. Infos unter Tel: 08731/3200)

## Salate

Kleiner Blattsalat

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat mit Baguette

**Ziegenkäsetaler** mit Honig und Thymian gratiniert  
auf buntem Blattsalat mit Pinienkerne, Basilikumpesto,  
dazu Baguette

### Minutensteak

dünne Scheiben von der Rinderlende rosa gebraten  
mit Rucola, Tomaten, Pinienkerne, Basilikumpesto  
und geraspelttem Parmesan, dazu Baguette

### Fitness Teller

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

### Gebackene Hähnchenbrust

mit buntem Blattsalat 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,  
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 <sup>2,3,5</sup>

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 <sup>2,5,7</sup> und Bergkäse  
dazu Pommes frites und Preiselbeerorange

**Currywurst** <sup>2,3,5,7</sup>  
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 und Kräuterbutter

**Räucherhansl Teller**  
Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
mit Rahmschwammerl, Rotweinsoße, Marktgemüse,  
Würst'<sup>2,3,5,7</sup>, Speck und hausgemachten Butterspätzle

**Wilderer Teller**  
Rosa gebratene Rehsteaks vom heimischen Wild  
mit Rahmschwammerl und Rotweinsoße, Marktgemüse,  
hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeerorange

## 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 <sup>2,3,5,7</sup> mit Gurke und Butter

Bayerischer Wurstsalat <sup>2,3,5,7</sup>

Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,5,7</sup>

Kalter Braten mit Kren <sup>4</sup>, Gurke und Butter

Niederbayerisches Hausgeräuchertes <sup>2,5,7</sup>  
mit Kren <sup>4</sup>, Gurke und Butter

Kalter Braten mit Obazda bunt garniert

Tatar vom Rind, reichlich bunt garniert mit Butter

„Deftige Bauernbrotzeit“

Geräuchertes <sup>2,5,7</sup>, Pressack weiß und rot,  
Streichwurst<sup>5</sup>, Gurke und Kren<sup>4</sup>

„Räucherhansl's Brotzeiteller“

Hausgeräuchertes <sup>2,5,7</sup>, Pressack rot und weiß, kalter Braten,  
Streichwurst <sup>5</sup>, Obazda, Gurke und Kren<sup>4</sup>

„Schmankerl Platte“

Hausgeräuchertes <sup>2,5,7</sup>, Holzhackerwammerl, Cabanossi <sup>2,5,7</sup>, Obazda,  
kalter Braten, Pfefferbeißer <sup>2,5,7</sup>, Streichwurst <sup>5</sup>, Gurke und Kren <sup>4</sup>

## Käse

Obazda Käse mit Zwiebelringen und Schnittlauch

Portion Emmentaler mit Butter

zu jeder Brotzeit wird Bauernbrot gereicht