

**Apfel-Zimt-Spritz** – Secco frizzante mit Apfel-Zimt-Likör auf Eis 8,90

*Aus'm Suppentopf*



**Feines Kürbiscremesupperl** vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernd'l 7,90

*Achtung: Wild*



**Hirsch-Edelgulasch** in feinem Wildrahm mit Preiselbeern, Apfel-Blaukraut und Kräuter-Semmelknödeln 23,90

**"Platzhirsch" – Saftiger Hirsch-Burger** mit wildem Preiselbeer-Dip geschmortem Kürbis und Rucola in der rustikalen Semmel serviert mit goldbraunen Pommes frites 22,80

**Zarter Rehbraten** mit Wildrahmsoße, karamellisierten Maronen Honig-Butter-Karotten & Schupfnudeln, dazu Preiselbeer-Birne 27,90

**"B'suffane Wuldsau"** – Wildschweinbraten in feinem Waldpilzrahm mit Esskastanien, geschmorten Kürbisspalten & Pfannenspätzle 25,90

*Unsere Tagesschmankerl*



**Drei-Käse-hoch** – drei Käseknödel in zerlassener Butter gebraten auf rustikalem Tomatensugo mit Rucola & italienischen Hartkäse 18,50



**Saftiges Kürbis-Risotto** mit geschmortem Hokkaido-Kürbis, Parmesan-Chip und frischem Rucola 17,80

**Zanderfilet kross auf der Haut gebraten** mit Mandelbutter an buntem Kartoffel-Gemüse-Gratin 24,90

**Gebackenes Goldbarschfilet**

mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 21,80

**Saftiges Braumeister-Gulasch** vom glücklichen Landschwein mit karamellisiertem Dunkelbier, Kräuterschmand, abgebräunten Breznknödeln und gerösteten Champignons 18,90

**Halbe knusprige Schweinshaxe** – frisch aus'm Rohr mit würziger Soß', Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 19,20

**Tölzer Flößerbraten vom Schwein** in der Senf & Meerrettichkruste mit hausgemachtem Bayerisch Kraut und zünftigen Bratkartoffeln 16,90

**"Geflügel-Geschnatter"** – Zünftiges Geflügelg'röstl von Ente & Gans mit Knödeln, Zwiebeln, Apfel & Majoran, dazu Spiegelei und Soß' 19,80

**Viertel ofenfrische Bauern-Ente vom Lugeder Hof** in feiner Entensoß' mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 21,90

*Für die Naschkatzerl*

**Warmes, französisches Schokoladentörtchen** mit leicht flüssigem Kern zartschmelzendem Vanilleeis und marinierten Sauerkirschen 10,60



## PROST! AUF DIE GUTEN ALTEN ZEITEN!

**Glas Sekt\*** oder **Secco frizzante\*** pur oder gemischt 0,1l 3,90

**Zitronen-Ingwer-Spritz** mit Vino frizzante, Zitronen-Ingwer-Sirup, frischer Zitrone und frischer Minze auf Eis 0,25l 8,50

**Mango-Maracuja Spritz** Weißwein\* mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 0,25l 8,90

**Aperol Spritz** Weißwein\* mit Aperol<sup>1</sup>, Soda, Orange und Eis 0,25l 8,50

**Hugo** Weißwein\* mit Holler, Soda, Minze und Limette 0,25l 7,90

**»Sepp« – da Spezl vom Hugo** Gordon's Pink Gin mit Zitronenlimonade und Prosecco\* aufgegossen 0,25l 8,90

**Lillet\* Berry** mit geeisten Beeren und Schweppes Wild Berry 0,25l 8,90

## ALKOHOLFREI

**Grapefruit-Bernstein Spritz – alkoholfrei**  
Essenz von Lavendelblüte, Rosmarin, Bio-Orange, Bio-Limette; dazu Tonic<sup>10</sup>, Soda und Orangensaft auf Eis 0,25l 7,90

**Alkoholfreie »Almliebe«**  
Almdudler, Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, Maracuja und Orangensaft 0,25l 7,90

**Alkoholfreier Crodino -Spritz** bittersüße Aromen von Orange & Kräutern mit Tonic-Water<sup>10</sup> aufgegossen 0,25l 7,50

**WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNGEN AB 10 €.**

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## UNSER TÄGLICH BROT GIB UNS HEUTE!

*Der Mensch lebt ned vom Brot allein – a bisserl Schinken deaf's scho sein.*

### »Da Schinki«

#### *Der Klassiker in unserem Haus*

40cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Original Parmaschinken, mild gegartem Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>, Südtiroler Speck<sup>2,3</sup> und Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, garniert mit Essiggurke<sup>2,11</sup> 15,50

### »Heimatabend«

#### *Unser Schmankerl von dahoam*

40cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern<sup>2</sup>, gekochtem Wacholderschinken<sup>2,3,4,7</sup> und Pfälzer Leberwurst, garniert mit Essiggurke<sup>2,11</sup> 15,90

### »Überraschungsbrot«

#### *Vitamine zum satt wer'n*

Knackiger Salat der Saison mit Joghurtdressing, und saftigem Hinterschinken<sup>2,3,4,7</sup> getoppt mit zwei Spiegeleiern auf ca. 40cm großem, saftigem Holzofenbrot der Bäckerei Götz 15,90



**BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN EINEN AUFPREIS BERECHNEN.**



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

*Brotzeit is die scheenste Zeit*

### **Obazda**

Nockerl vom bayerischen  
Biergartenkäs<sup>2</sup> mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup>,  
Zwieberl und einer Breze 11,90

### **»Zum hi glanga«**

Südtiroler Speck<sup>2,3</sup>,  
Schwarzwälder Schinken,  
Schwarzgeräuchertes<sup>2</sup>,  
Käsewürfel, Obazda<sup>2</sup>,  
Allgäuer Bergkäse, Butter und  
zwei Scheiben Schwarzbrot 17,90

### **Münchner Wurstsalat\***

von der Regensburger Stange<sup>3,11</sup>,  
mit Essiggurkerl<sup>2,11</sup> und Zwieberl,  
dazu eine Scheibe Hausbrot 10,90

oder als

### **Schweizer Wurstsalat\***

mit Käsestreifen 12,50

## AUS DEM SUPPENHAFERL

*Achte stets in deinem Streben:  
Suppe ist das Salz im Leben!*

### **Pfannkuchensuppe**

kräftige Rinderbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen  
und frischen Kräutern 5,90

### **Aufg'schmoizene Brenzsuppe**

in der kräftigen Rinderbrühe  
mit Zwieberl und Kräutern 6,50

### **Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind** mit Hausbrot 7,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



## A G'MAHDE WIESN

### **Bunter Beilagensalat**

»Als Vorspeis' oder  
zum Hauptgericht«  
groß 12,90 oder klein 6,50

### **»Mecker-Liesl«**

Salatteller mit lauwarmem  
Ziegenkäse vom Grill verfeinert  
mit Honig und gerösteten  
Walnüssen, dazu Baguette 17,90

### **»Wuide Henna«**

Salatteller mit gebratenen  
Hähnchenfiletstreifen,  
frisch gerösteten Champignons  
und gekochtem Freiland-Ei,  
dazu Baguette 16,90

## DAZU EMPFEHLEN WIR

Ofenfrisches Kräuter-  
Knoblauchbaguette 5,90

Extra Baguette 1,90

Ofenfrische Breze 1,90

Holzofenbrot  
der Bäckerei Götz 1,50

## HAUSGEMACHT DRESSINGS:

Gerne servieren wir Ihnen Ihren  
Salat auf Wunsch mit

**Balsamico\***

**Senf-Zwiebel\***

**Joghurt\***  
oder  
**Bärlauch\***



## VEGETARISCH & VEGAN

*Es geht auch  
ohne Fleisch*

### **Tortellini<sup>2</sup> al forno**

in leichter Tomaten-Sahne-Soße  
mit Käse überbacken,  
frisch aus dem Rohr 11,90

### **Allgäuer Kasspatzen**

mit Rahm verfeinert dazu  
hausgemachte Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat 15,50

### **Abgebräunte Breznknödel**

mit Schwammerlrahm,  
gerösteten Kürbiskernen und Öl,  
dazu buntes Salatsträußchen 15,50



### **Veganes Thai-Curry**

mit Kokosmilch,  
buntem Wokgemüse,  
gegrillter Ananansscheibe  
und Basmatireis 16,50

### **Veganes Kartoffel-Gröstl**

mit buntem Gemüse,  
frischem Rucola und  
veganer Trüffel-Mayonnaise<sup>3</sup> 15,50

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



## MIT MESSER & GABEL

### Ofenfrischer Schweinsbraten

mit reschem Krusterl,  
würziger Bratensoß,  
zwei Kartoffelknödeln  
und Speck-Krautsalat<sup>2,3</sup> 16,90

### Halbes Dutzend Nürnberger Bratwürstel

auf Fass-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln 11,60

### Bergbauern-Cordon bleu

vom glücklichen Schwein,  
gefüllt mit Edamer, Bergkäse  
und Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>,  
dazu Pommes frites 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale  
mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Erdäpfelsalat,  
verfeinert mit Kürbiskernöl  
und g'róste' Kerndl'n 26,90

### Schweineschnitzel

#### Wiener Art

mit Preiselbeeren  
und Pommes frites 17,90

### Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken natur gebraten  
mit Rahmchampignons  
und Pfannenspätzle 17,90

### Schwabenpfanne

Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignonrahmsöße  
mit gerösteten Champignons,  
Käsespätzle und Röstzwiebeln 24,60



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

## VOM IRISCHEN WEIDERIND

*Irish Nature Beef – für den herausragenden Geschmack des irischen Rindfleisches sind mehrere Faktoren verantwortlich. In der weiten, grünen Landschaft, können sich die Rinder das gesamte Jahr über frei bewegen. Dadurch bekommt das Fleisch eine unverkennbare Marmorierung und ist außerdem sehr zart. Der ausschlaggebende Faktor jedoch ist die salzhaltige Luft des Atlantiks. Dadurch wird das Fleisch gewissermaßen schon vorgesalzen.*

### **Saftiger Zwiebelrostbraten**

mit Röstzwiebeln, Speck-Bohnen<sup>2,3</sup>  
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

### **Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende**

in feiner Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln 27,80

### **„Low Carb“ – Saftige Rinderlende**

mit Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 29,90



**BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.**



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Kinderschweinebraten**  
mit Kartoffelknödel 10,90

**Kinderschnitzel**  
mit Pommes frites 10,60

**Zwei Knödel**  
mit Bratensoße 6,20

**Spätzle**  
mit Pilzsoße **oder** Bratensoße 6,20

**Pommes frites**  
mit Ketchup und Mayonnaise 4,90

## FÜR UNSERE NASCHKATZEN

**Ofenfrischer  
Kaiserschmarrn**  
ZUBEREITUNG 20 -30 MINUTEN

mit Apfelmus und Vanilleeis 13,90

**Zweierlei Sorbet**  
VEGAN

auf frischen Früchten  
mit Staubzucker 8,90

**Hausgemachte  
Apfelkücherl**  
im Zimt-Zucker geschwenkt  
auf Kirschragout  
mit Vanilleeis und Sahne 9,90

**Affogato al caffè**  
Vanilleeis mit Espresso 5,90  
mit Likör 6,90



BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN  
EINEN AUFPREIS BERECHNEN.

Die Definition der Zusatzstoffe, finden Sie auf der letzten Seite. Informationen über deklarationspflichtige Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.