

Tageskarte vom 4. Februar '26



Zum anstoßen: **Birnen-Spritz** - Secco frizzante mit Birnensaft, Soda, Aperol & Zimtsirup serviert auf Eis mit frischer Birne 8,90

Aus'm Suppentopf:

Fruchtiges Tomatencremesupperl mit Kräutercroutons 6,90

Fangfrisch

Jeden Mittwoch im Februar – Muscheln SATI

Frische Muscheln im Sud eurer Wahl von unserer Spezial-Karte mit ofenfrischem Steinofenbaguette zum satt werden 25,00 p. P.

Hausgebacktes Lachsfilet auf goldbraun gebratenem Reiberdatschi mit Sahne-Meerrettich und buntem Salatschiffchen 17,90

Rendezvous von gegrilltem Zander- & Lachsfilet an feiner Rieslingsahne mit buntem Wintergemüse und geschmorten Kräuterkartoffeln 25,90

Gegrilltes Lachsfilet auf italienischer Pasta mit mediterraner Kräutersahne geschmorten Kirschtomaten und frischem Basilikum 24,90

Unsere Tagesschmankerl

✓ **Waldschwammerl in Kräuterrahm** mit abgebräunten Breznknödeln frischen, gerösteten Pilzen und Kresse 18,90

Kalbsgeschnetzeltes auf Zürcher Art

mit gerösteten Champignons & goldbraunen Reiberdatschi 25,60

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Kürbis, Tomate & Mozzarella auf fruchtigem Tomatensugo mit Farfalle-Salat serviert 20,90

“B’suffane Wuldsau” - Zart geschmarter Wildschweinbraten in feiner Wild-Rotweinjus, mit Preiselbeer-Birne, Apfelblaukraut und abgebräunten Breznknödeln 25,90

Saftiges Bierkutscher-Gulasch vom glücklichen Landschwein mit Gurkenfächer, Kräuter-Semmelknödeln und Freiland-Spiegelei 18,90

Münchner Schnitzel vom Schwein mit Senf und Meerrettich in der Breznpanade mit zünftigen Kartoffel-Knödelgröstel 19,80

“Spofaki”- frisch aus dem Rohr

Portion von der zarten Spanferkelkeule in feinwürziger Dunkelbiersoß mit zweierlei Knödeln und hausgemachtem Apfelblaukraut 21,80

Für die Naschkatzerl

“Süßer Dreierl” in der Etagère angerichtet – Mousse au Chocolate Kaiserschmarrn und Keks-Eisparfait an marinierten Waldbeeren 10,90

Gerne informiert sie unser Service über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten
Bitte informieren sie uns bereits bei ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten!



PROST! AUF DIE GUTEN ALten ZEITEN!

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

Apfel-Zimt-Spritz mit Vino frizzante, Apfellikör, Zimtsirup
und naturtrüben Apfelsaft auf Eis 0,25l 8,90

Mango-Maracuja Spritz Weißwein* mit Aperol¹,
Soda, Mango-Maracuja-Saft auf Eis 0,25l 8,90

Aperol Spritz Weißwein* mit Aperol¹, 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

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

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Apfel-Crodino-Spritz bittersüße Aromen
von Orange & Kräutern mit Tonic-Water¹⁰ aufgegossen 0,25l 7,90

Alkoholfreie »Almliebe«

Almdudler, Bitter Lemon^{3,10}, Maracuja und Orangensaft 0,25l 7,90

Glas alkoholfreier Sekt* pur oder gemischt 0,1l 3,90

WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNGEN AB 10 €.

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

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^{2,3,4,7}, Südtiroler Speck^{2,3}
und Schwarzwälder Schinken², garniert mit Essiggurke^{2,11} 15,50

»Heimatabend«

Unser Schmankerl von dahoam

40cm großes, saftiges Holzofenbrot der Bäckerei Götz
bestrichen mit Fassbutter, belegt mit Schwarzwälder Schinken²,
Schwarzgeräuchertem aus Niederbayern², würziger Bauernspeck^{2,3}
und Pfälzer Leberwurst, garniert mit Essiggurke^{2,11} 15,90

»Überraschungsbrot«

Vitamine zum satt wer'n

Knackiger Salat der Saison mit Joghurtdressing,
und saftigem Hinterschinken^{2,3,4,7} 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
Biergartenkäſ² mit Essiggurkerl^{2,11},
Zwieberl und einer Breze 11,90

»Zum hi glanga«

Südtiroler Speck^{2,3},
Schwarzwälder Schinken,
Schwarzgeräuchertes²,
Käsewürfel, Obazda²,
Allgäuer Bergkäſe, Butter und
zwei Scheiben Schwarzbrot 17,90

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 Breznsuppe

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.



A G'MAHDE WIESN

Bunter Beilagensalat

»Als Vorspeis‘ oder
zum Hauptgericht«

groß 12,90 oder klein 6,90

»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 Kräuterbaguette
mit Knoblauch 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

Kürbis-Preisselbeer*



VEGETARISCH & VEGAN

*Es geht auch
ohne Fleisch*

Tortellini² 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 gemischem Salat 15,90

Abgebräunte Breznknödel

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



Veganes Thai-Curry

mit Kokosmilch,
buntem Wokgemüse,
gegrillter Ananasscheibe
und Basmatireis 16,90

Veganes Kartoffel-Gröstl

mit buntem Gemüse,
frischem Rucola und
veganer Trüffel-Mayonnaise³ 16,80

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



MIT MESSER & GABEL

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit reschem Krusterl,
würziger Bratensoß',
zwei Kartoffelknödeln
und Speck-Krautsalat^{2,3} 16,90

Schinkennudeln

mit Meisterschinken^{2,3,4,7}
und Freilandei, serviert mit
einem kleinem Salat 13,90

Halbes Dutzend

Nürnberger Bratwürstel

auf Fass-Sauerkraut
mit Salzkartoffeln 11,60

Bergbauern-Cordon bleu

vom glücklichem Schwein,
gefüllt mit Edamer, Bergkäse
und Meisterschinken^{2,3,4,7},
dazu Kartoffelsalat 19,90

Filet-Pfanderl

Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahmsoße
mit gerösteten Champignons,
Käsespätzle und Rösti zwiebeln 25,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale
mit Preiselbeeren
und lauwarmem Erdäpfelsalat,
verfeinert mit Kürbiskernöl
und g'röste' Kerndl 27,90

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Preiselbeeren
und Pommes frites 17,90

Champignonrahmschnitzel

Schweinerücken natur gebraten
mit Rahmchampignons
und Pfannenspätzle 18,40



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^{2,3}
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

Ochsenfetzen aus der irischen Rinderlende

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen^{2,3} und Bratkartoffeln 27,80

Irische Lende vom Weideochsen

mit Waldschwammerl-Rahm, goldbraunen Kartoffelrösti
und frischen, sautierten Champignons 30,90

Tagliata

Tranchen vom saftigen Lendensteak auf Rucola-Bett
mit Kirschtomaten, Parmesanspänen mit ofenfrischem Steinbaguette 28,90





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.