

# Tageskarte vom 5. 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

**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

## Frische Muscheln

serviert im Sud eurer Wahl mit ofenfrischem Baguette nur 19,90



- Knobi-Weißwein-Rahm
- fruchtige Tomatenschmelze
  - pikanter Pfefferrahm
  - exotisches Thai-Curry
  - herzhafte Roquefortsoße
  - Weißwein-Limetten-Sahne
- Spezial (Tomate/Sellerie/Krabben)

## Unsere Tagesschmankerl

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

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

**“B’suffane Wuldsau”** - Zart geschmorter 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

**Halbe knusprige Schweinshaxe – frisch aus'm Rohr**, mit Dunkelbiersoß' zwoa Kartoffelknödeln und bayerischem Speckkrautsalat 19,90

## Kalbsgeschnetzeltes auf Zürcher Art

mit gerösteten Champignons & goldbraunen Reiberdatschi 25,60

## Saftige Rinderroulade nach Großmutter's Art

mit Essiggurkerl, bunten Karotten, Zwiebeln und Speck gefüllt, aufrahmigem Kartoffelpüree, serviert mit feinem Apfelblaukraut 22,80

## Für die Naschkatzerl

**“Süßer Dreierl” in der Etagére 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 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

**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-Water<sup>10</sup> aufgegossen 0,25l 7,90

**Alkoholfreie »Almliebe«**

Almdudler, Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, 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<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>, würziger Bauernspeck<sup>2,3</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

## 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*

### 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 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-Mayonnaise<sup>3</sup> 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<sup>2,3</sup> 16,90

### Schinkennudeln

mit Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup>  
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<sup>2,3,4,7</sup>,  
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<sup>2,3</sup>  
und hausgemachten Bratkartoffeln 32,90

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

in feiner Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen<sup>2,3</sup> 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.