



Tageskarte vom 17. Februar '26

Zum anstossen: **Sarti-Grapefruit-Spritz** - Secco frizzante mit Sarti Rosa frischer Grapefruit und etwas Saft auf Eis 8,90

Aus'm Suppentopf:

Feines Kartoffel-Selleriecremesupperl mit Rote Beete Sahne 7,90



Fangfrisch



- fruchtige **T**omatenschmelze
- **K**nobi-Weißwein-Rahm
- pikanter **P**fefferrahm
- exotisches **T**hai-Curry
- herzhafte **R**oquefortsoße
- **W**eißwein-Limetten-Sahne
- **S**pezial (Tomate/Sellerie/Krabben)



Frische Föhrer Muscheln

serviert im Sud eurer Wahl
dazu Steinofenbaguette
als Hauptgericht 19,90
zur Vorspeise 11,90

Duett von Zander- & Lachsfilet mit Meerrettichsahne
bunten Petersilienkarotten und Dampfkartoffeln 25,90

Andalusische Paella-Pfanne mit Hähnchenfilet, Muscheln & Scampi
Erbsen, Schmortomaten und jungen Frühlingszwiebeln 21,60

Unsere Wirtshaus-Schmankerl



Zartes Edelwildgulasch vom Hirschen in feinem Waldpilz-Wildrahm
mit Preiselbeeren, Mandel-Broccoli und Kräuter-Semmelknödel 24,90

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

✓ **Tiroler Schlutzkrapfen** in brauner Butter mit gerösteten Pinienkernen,
sautierten Süßkartoffel-Würfel und frischem Rucola 19,80

Saftiges Braumeister-Gulasch vom glücklichen Landschwein
mit Dunkelbier geschmort, serviert mit Kräutern-Tagliatelle 18,90

Halbe knusprige Schweinshaxe- frisch aus'm Rohr
mit feinwürziger Dunkelbiersoß'

zwoa Kartoffelknödeln und bayerischem Speckkrautsalat 19,90

Rinderfilet-Geschnetzeltes auf Stroganoff Art in feiner Sahnesoße
mit Senf, Champignons und Gurken, im Basmati-Kräuterreisrand 29,90

Zwoa Kalbsfleisch-Pflanzerl an Balsamico-Schalotten-Reduktion
serviert mit hausgemachten Pfannenspätzle 19,90

Für die Naschkatzerl

Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste & frischen Früchten 11,90

Hausgemachte Bayerischcreme mit rotem Waldbeerenragout 11,90

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.

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 6,90

»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 gemischtem Salat 15,90

Abgebräunte Breznknödel

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



Veganes Thai-Curry

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

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.

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^{2,3} 16,90

Schinkennudeln

mit Meisterschinken^{2,3,4,7}
und Freilande, 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 Champignonrahmsöße
mit gerösteten Champignons,
Käsespätzle und Röstzwiebeln 25,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kaiserschnitzel aus der Oberschale
mit Preiselbeeren
und lauwarmem Erdäpfelsalat,
verfeinert mit Kürbiskernöl
und g'róste' Kerndln 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



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.