

# Tageskarte vom 19. Februar '26



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

## Zur Vorspeise

**Feines Kartoffel-Selleriecremesupperl** mit Rote Beete Sahne 7,90

**Bouillabaisse** französische Fischsuppe mit Edelfischen, Scampi,  
Tomatenwürferl und Kräuter-Knoblauch-Baguette 13,90

**Gebelztes Lachsfilet** mit Meerrettichsahne & Reiberdatschi 11,50



## Fangfrisch



- fruchtige **Tomatenschmelze**
- **Knobi-Weißwein-Rahm**
- pikanter **Pfefferrahm**
- exotisches **Thai-Curry**
- herzhafte **Roquefortsoße**
- **Weißwein-Limetten-Sahne**
- **Spezial** (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 an Linguine

mit Krabben-Tomatensoße und Broccoli-Röschen 25,90

**Forelle Müllerin Art** – fast ohne Gräten – mit Mehl bestäubt,  
dazu Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 23,90

**Fish & Chips – Gebackenes Goldbarschfilet** mit Sauce Tatar,  
Erbsen-Püree und goldbraunen Steak House Fries 22,80

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

## Unsere Wirtshaus-Schmankerl

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

**Fränkisches Krenfleisch** – Geschmorte Schweineschulter  
in feiner Meerrettichsahnesoße mit bunten Gemüsestreifen  
und Kräuterkartoffeln serviert 17,60

**Saftiges Braumeister-Gulasch** vom glücklichen Landschwein  
mit Dunkelbier geschmort, serviert mit Kräuternudeln 18,90

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

## Für die Naschkatzerl

**Creme Brûlée** mit karamellisierter Zuckerkruste & frischen Früchten 9,90

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.

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*

### **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 15,90

### **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.

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

### **Schinkennudeln**

mit Meisterschinken<sup>2,3,4,7</sup> und Freilandeier, 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 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'roste 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<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



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.